

## "Ananas-Schoko-Muffin" von V. Rabe, Westerholz

**100 g weiche Butter**

**1 Ei**

**200 ml Buttermilch**

**2 EL Ananassaft**

**75 g Raspelschokolade**

**250 g Mehl**

**1 TL Natron**

**1 TL Backpulver**

**125 g kleine Ananas-Stücke**

**12 Stücke Zartbitterschokolade  
(Schogetten)**

Zucker und Butter cremig rühren. Buttermilch und das Ei unterrühren. Ananassaft dazu geben und verrühren.

Mehl, Backpulver, Natron und Schokoraspel vermischen und anschließend zügig unter die Eimasse rühren.

Ananasstücke mit einem Rührlöffel unter den Teig heben.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Einen Esslöffel Muffinteig in jede Mulde füllen.

Je ein Stück Zartbitterschokolade mittig in jede Form setzen. Anschließend den restlichen Teig auf die Mulden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U/O-Hitze 20-25 min backen.

Muffins auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

© by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.