Balisto-Beeren-Muffins



Beerige Muffins mit Balisto und Schokoguss

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

- 9 Balisto mit Beerengeschmack (180 g)
- 230 g gemischte Beeren nach Wahl
- 230 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 2 EL Kakao
- 1 Ei
- 140 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Buttermilch

Außerdem

150 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Muffinblech mit Förmchen belegen.
3. 4 Balisto in jeweils 3 Teile schneiden und mit einigen Beeren für die Deko zur Seite legen.
4. Restliche Balisto im Mixer zerkleinern (Gefrierbeutel und Nudelholz geht genauso gut).
5. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Kakao und Balistobrösel verrühren.
6. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen, Zucker, Öl und Buttermilch dazugeben und verrühren.
7. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.
8. Nun noch vorsichtig die Beeren unterheben.
9. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins 5 Minuten in der Form stehen lassen. Erst dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Muffins in die Schokolade tauchen und jeweils mit einem Balistostück und ein paar Beeren dekorieren.
11. Schokolade komplett trocknen lassen.