



## ZUTATEN

(für eine kleine Springform oder etwa 20 Muffins)

220 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillezucker  
1/2 Vanilleschote  
4 Eier  
150 g Joghurt (oder Saure Sahne)  
200 g Mehl  
40 g Kakao  
40 g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver  
100 g Zartbitterschokolade

3 - 4 reife Birnen

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190 ° vorheizen und eine Springform vorbereiten. Mehl mit Speisestärke, Kakao, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern zufügen und alles miteinander verrühren. Die Schokolade grob hacken und mit dem Joghurt unter den Teig rühren. Alles gut miteinander vermengen und dann den Teig in die Springform geben.

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Anschließend die Viertel in dünne Scheiben schneiden und in den Teig „stellen“. Die Birnenscheiben rund nebeneinander in den Teig geben, sodass eine Art Rosette entsteht. Das Motiv kann nach Belieben gewählt werden. Wer lieber Muffins machen möchte, kann entweder genauso arbeiten oder aber die Birnen in Würfel schneiden und diese komplett unter den Teig heben. Dann den Teig auf die Muffinformen verteilen.

Den Kuchen im Backofen etwa 30 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Die Muffins brauchen etwa 20 Minuten im Ofen, bis sie fertig sind. Ganz wichtig: Die Stäbchenprobe machen, aber nicht von der flüssig gewordenen Schokolade irritieren lassen!