

Rezept für Rote Beete Muffins mit Schokolade

Für 10 Stück

Zutaten für den Teig

- 200g Zucchini
- 100g Rote-Beete
- 50g gemahlene Mandeln
- 100g Walnüsse
- 50g Banane
- 50g Apfel
- 2 EL Kakao
- 1TL Zimt
- 60g Creme Fraiche
- 3 Eier
- 50g Butter schmelzen
- 3 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für das Topping

- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 10g Mandeln gehackt
- 10g Walnüsse gehackt

Zutaten für den Guss

- 2 EL Sahne
- 100g Schoki

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zucchini, rote Beete, Apfel, Banane, Walnüsse und Mandeln (falls man keine gemahlene gekauft hat) mit der Küchenmaschine zerkleinern.
Anmerkung: Wer keine Küchenmaschine hat kann die Zutaten auch Raspeln bzw. die Nüsse möglichst fein hacken bzw. am besten gemahlene Mandeln kaufen.
2. Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Creme Fraiche und die geschmolzene Butter dazugeben und ebenfalls unterrühren. Dann die gehackten bzw. zerkleinerten Zutaten, Zimt und Kakao unter die Masse heben.
3. Eine Muffinform mit Papierförmchen vorbereiten und den Teig in 10 Förmchen füllen. Der Teig ist ziemlich flüssig, das ist normal. Bei 180°C auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.
4. **Für den Guss** die Schokolade mit der Sahne über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dafür im Topf das Wasser nur bis zum Siedepunkte erhitzen und die Schokolade mit der Sahne in einer dünnen Schüssel auf den Topf stellen.
5. **Für das Topping** die Walnüsse und Mandeln hacken und in einer Pfanne rösten. Zum Schluss 1 Teelöffel Honig und eine Prise Salz dazugeben und umrühren.
6. Schokolade und Guss auf die Muffins geben. Lasst es euch schmecken ☺