Süsskartoffel-Schoko-Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 400 g Süßkartoffeln
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Datteln (ungeschwefelt)
- 150 ml Milch (Kokosmilch für die vegane Variante)
- 2 EL Kakaopulver (schwach entölt)
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Schokomuffins mit Süßkartoffeln backen - so gehts

Schält die Süßkartoffeln und schneidet sie in kleine Stücke. Dann gebt ihr sie zusammen mit den Datteln in einen kleinen Topf, bedeckt sie mit Wasser und lasst sie für 10 Minuten köcheln.

Gießt das Kochwasser ab und püriert die Datteln und Süßkartoffeln mit der Milch. Mixt dann das Mehl , den Kakao und das Backpulver unter. Wenn ihr möchtet könnt ihr nun noch getrocknete Cranberries oder Rosinen, gehackte Mandeln oder Nüsse oder ähnliches in den Teig rühren, bevor ihr den Muffinteig (der übrigens recht zäh ist) auf 12 Muffinförmchen verteilt. .

Nun backt ihr eure Süßkartoffel-Schokomuffins bei 175°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten. Viel Spaß beim Vernaschen - ich bin gespannt wie sie bei euch ankommen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.