

# Bohnenmuffins mit Schokolade (8 – 10 Muffins oder 24 Mini Muffins)

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 225 Grad vorheizen, Muffinbackblech mit Backpapierförmchen auslegen,
1 Dose Schwarze Bohnen, gekocht <small>(380 g, Abtropfgewicht ca. 230 g)</small>	abgießen, abspülen, gut abtropfen lassen,
3 Eier	in eine Schüssel geben,
120 g Rohr- oder Feinzucker	zugeben, mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig schlagen,
75 g Butter	zerlassen,
	Bohnen mit der zerlassenen Butter glatt mixen, am besten mit einem Stabmixer,
60 g Kakao	in eine kleine Schüssel geben,
1 ½ TL Backpulver	zugeben,
½ TL Vanillepulver	zugeben;
1 Pr. Salz	zugeben, alles miteinander vermischen,
	Kakaomischung und Bohnenmus unter die Eimasse rühren, zu einem glatten Teig verarbeiten,
	Teig in die vorbereitete Förmchen spritzen oder mit zwei Löffeln hineingeben,
	Muffins ca. 15 Min. im vorgeheizten Backofen backen
etwas Puderzucker	Muffins damit bestäuben