

## Schokomuffins in Herzform

### **Zutaten:**

1 Schale mit frischen Himbeeren  
125g Butter  
125g Zucker  
250g Mehl  
2 TL Backpulver  
3 Eier  
125ml Milch  
1 Prise Salz  
1 EL Zimt  
50g Kakaopulver



### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf die Himbeeren in einer Schüssel verrühren. Backformen mit Butter fetten. Den Teig in die entsprechenden Muffinformen gießen, jeweils eine Himbeere oder nach Bedarf auch mehrere in die Mitte setzen und ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.

Aus den restlichen Himbeeren lässt sich ganz schnell und einfach eine heiße Sauce herstellen. Dazu die Früchte in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit etwas Trauben- oder Apfelsaft strecken. Anschließend kann die Sauce mit den Schokomuffins serviert werden.