

Schoko-Küchlein mit warmen Physalis

Für zwei Personen

500 g Physalis	1 Limette	1 Ei
50 g Schokodrops	1 TL Backpulver	50 g Mehl
100 g Puderzucker	50 g Zucker	50 g Butter
50 g weiche Butter	1 EL Milch	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limette waschen, halbieren und aus der Hälfte der Limette den Saft auspressen. Zucker, weiche Butter und das Ei mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren und anschließend das Mehl, das Backpulver und den Saft der halben Limette dazugeben und nochmals durchrühren. Nun noch die Schokodrops untermischen. Den Teig in die Muffinform füllen und in dem Ofen backen. Die Physalis waschen und in Hälften schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter erwärmen, die Physalis dazugeben und mit dem Puderzucker abschmecken. Die warmen Physalis auf einem Teller anrichten, den warmen Muffin darauf setzen und servieren.

Karin Pehböck am 21. November 2013