



Nuts-Muffins

Autor des Rezepts: Maria



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

2 Nuss-Schoko-Riegel (50 g -> z.B. Nuts)

-

280 g Mehl

-

60 g ganze Haselnüsse

-

2 1/2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Ei

-

100 g Zucker

-

1 Pck. Vanillezucker

-



80 ml Pflanzenöl

-

300 g Buttermilch, Milch, Joghurt oder saure Sahne

Für die Glasur:

-

150 g Haselnuss-Kuchenglasur

-

gehackte Haselnüsse oder Krokant

Für die Backform:

-

Fett oder 12 Papierbackförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Vertiefungen eines Muffinblechs einfetten oder Papierbackförmchen einsetzen.
3. Die Schokoriegel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Mehl, den Haselnüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen.
4. Das Ei leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Pflanzenöl und Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.
5. Die Mehlmischung zur Ei-Masse geben und dabei nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
6. Teig in die Blech-Vertiefungen füllen und 20–25 Minuten backen.
7. Die Muffins 5 Minuten im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem



Nuts-Muffins

<http://www.muffin-welt.de>

Kuchengitter abkühlen lassen.

8. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln und mit den gehackten Nüssen oder Krokant bestreuen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	