Cruffins mit Haselnusscreme

Die Cruffins mit Haselnusscreme sind köstliches süße Kleingebäck. Das Rezept wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

100 ml	Milch
100 ml	Wasser
2 TL	Trockengerm
1 EL	Honig
450 g	Mehl
3 EL	Zucker
75 g	Butter (weich)
1 Prise	Salz
120 g	Butter
	Haselnusscreme (Nutella)
	Staubzucker
	Muffinformen

Zubereitung

1. Für die **Cruffins mit Haselnusscreme**, die Milch und Wasser etwas erwärmen und die Germ und den Honig darin auflösen. Zirka 10 Minuten zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

2. Die weiche Butter, Zucker, Salz und Mehl in eine Rührschüssel geben, die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zudeckt zirka 1 Stunde gehen lassen.

3. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Jede Kugel zu einem Rechteck, dünn ausrollen. Mit weicher Butter bestreichen, aufrollen und der Länge nach

halbieren.

4. Jeden Strang zu einer Schnecke einrollen und in die gefettete Muffinform setzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Das Muffinblech in den Ofen stellen und die Cruffins zirka 25 Minuten goldbraun backen.

7. Danach abkühlen lassen, ein kleines Loch in die Mitte drücken und mit Haselnusscreme füllen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle der Haselnusscreme kann man die Cruffins auch mit Marmelade füllen.