Muffins mit Schokoguss und Haselnüssen

Liebeskummer? Ärger im Job? Oder einfach nur trübes Wetter? Das Rezept für Muffins mit Schokoguss und Haselnüssen hebt die Laune und verwöhnt den Gaumen aller Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

50 g	Zartbitterschokolade
150 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei (leicht geschlagen)
50 g	Zucker
120 ml	Milch
50 g	Butter (geschmolzen und abgekühlt)
1 Stk.	Muffinform

Für den Belag

50 g	Haselnüsse
80 g	Zartbitterschokolade (in Stücke gebrochen)

Zubereitung

1. Für **Muffins mit Schokoguss** und Haselnüssen den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Haselnüsse grob hacken und auf dem Backblech verteilen. Im Ofen 5 Minuten rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen, dann Milch und Ei unterrühren. Zügig mit der Mehlmischung

vermengen. Schokolade hacken und unterheben.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und diese gleichmäßig mit dem Teig füllen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann die Papierförmchen aus dem Blech lösen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Schokolade grob zerbrechen und in eine Schüssel geben. Über dem Wasserbad schmelzen lassen.

5. Die abgekühlten Muffins mit der Schokolade überziehen und mit den gerösteten Nüssen bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Zu den Muffins mit Schokoguss und Haselnüssen schmecken frische Früchte oder Kompott aus Erdbeeren oder Pfirsichen.