

# Nutella-Zimt-Muffins

Die Nutella-Zimt-Muffins sind bei Kindern und Erwachsenen gleichermaßen beliebt. Ein Rezept, das auch auf Partys kleine Schleckermäuler um den Finger wickelt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

12 Stk.	Papier-Muffinförmchen
1 Stk.	<a href="#">Muffinform</a>

## Für den Teig

380 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 TL	Zimt (gestrichene)
150 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
240 ml	Milch

## Für die Füllung

12 TL	Nutella
-------	---------

## Für die Dekoration

75 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
6 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Zimt

## Zubereitung

1. Für die **Nutella-Zimt-Muffins** ein Muffinblech o.ä. mit Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Zimt in einer Schüssel geben und vermengen.
3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren und die Eier einzeln, und nach und nach hinzufügen.
4. Jetzt das Mehl-Gemisch im Wechsel mit der Milch hinzufügen und gut verrühren.
5. Danach die Muffinförmchen ca. bis zu Hälfte mit Teig befüllen.
6. Als nächstes in jedes Förmchen ca. einen Teelöffel Nutella geben.
7. Anschließend die Förmchen bis knapp unter den Rand mit Teig befüllen und im Ofen ca. 20 Minuten ausbacken. Die Muffins sollten hinterher ganz auskühlen.
8. Für die Dekoration die Butter zum Schmelzen bringen und eine Schale mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bereitstellen. Dann die Muffinoberfläche kurz in die Butter tauchen und anschließend in dem Zucker wälzen. Die Masse ergibt ca. 12-14 Muffins, je nachdem wie groß die Papierförmchen sind.

## Tipp

Zu den Nutella-Zimt-Muffins empfiehlt sich wunderbar ein Glas heiße Milch.