

Schoko-Nuss-Muffins

Die Schoko-Nuss-Muffins sind im Nu auf den Tisch gezaubert. Das einfache Rezept für die kleinen Kuchen wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Butter
100 g	Zartbitter Schokolade
200 g	Haselnüsse (gerieben)
3 EL	Milch
250 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
20 Stk.	Haselnüsse (im Ganzen)
50 g	Schokoladen-Tröpfchen
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die Schoko-Nuss-Muffins den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Muffinblech mit Papier Förmchen belegen.
2. Die Eier, Zucker, Vanillezucker und warme Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Die geriebene Schokolade unterrühren.
3. Die geriebenen Haselnüsse und Milch zugeben und verrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und alles gut vermischen.
4. Abschließend die ganzen Haselnüsse und Schokoladen-Tropfen untermengen.
5. Den Teig in die Muffin Form füllen und im Ofen zirka 20-25 Minuten backen.

Tipp