Vollkorn-Zitronen-Muffins mit Nougatherz

Die Kombination aus Zitrone und Schokolade macht aus den Vollkorn-Zitronen-Muffins mit Nougatherz eine Köstlichkeit, die den Gaumen verwöhnt. Dieses Rezept sollte man sich merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: superscheeli

Zutaten

250 g	Vollkorndinkelmehl
120 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 EL	Speisestärke
150 g	Milch
100 g	Rapsöl
1 Stk.	Zitrone (Saft und Schale davon)
Nach Belieben	Nougat
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Vollkorn-Zitronen-Muffins** mit Nougatherz das Vollkorn-Dinkelmehl mit dem Backpulver, Zucker, Eiern, Vanillezucker, Salz und Stärke vermischen. Nach und nach Milch und Rapsöl unterrühren.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Schale einer Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen. Den Saft auffangen und mit der Zitronenschale in den Teig rühren.

3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und zu jeweils 3/4 mit dem Teig befüllen. Die

Nougatmasse in kleine, etwa haselnussgroße Stückchen schneiden und in die Mitte jedes Muffins jeweils 1 Stückchen drücken.

4. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Nach Belieben die Vollkorn-Zitronen-Muffins mit Nougatherz vor dem Servieren mit einer Zitronenglasur überziehen.