

Muffins mit Nutellakern

Hallo! Jeder kennt das Thema "Nutella zum Frühstück". Nutella ist ja nicht der gesündeste Brotaufstrich, aber wenn es nach dem Kindertag geht, könnte es der jeden Tag geben. Aber die Ausnahme und, gibt es nur mal am Wochenende: Nutella ist die



Da ich dieses Mal sehr großzügig war und beim letzten Einkauf das große Nutella Glas gekauft habe, dachte ich gleich an ein Backrezept mit Nutella.



Muffins mit Nutellakern

Zutaten (für 12 Muffins)

280 g Mehl

180 g Zucker

1/4 TL Zimt

Msp. Muskatpulver

1 P. Backpulver

200 ml Milch

2 Eier

100 ml Öl

Nutella

Zum Verzieren:

50 g Butter

50 g Bitterschokolade

50 g weiße Schokolade

50 g Mandeln

50 g Haselnüsse

50 g Zucker

50 g Zimt

50 g Muskatpulver

50 g Backpulver

50 g Milch

50 g Öl

50 g Eier

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Zimt

50 g Muskatpulver

50 g Backpulver

50 g Milch

50 g Öl

50 g Eier

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Zimt

50 g Muskatpulver

50 g Backpulver

50 g Milch

50 g Öl

50 g Eier

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Zimt

50 g Muskatpulver

50 g Backpulver

50 g Milch

50 g Öl

50 g Eier

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Zimt

Milch, Muskatpulver und Backpulver in eine
Schüssel geben und verrühren. Milch zum Schluss
zugeben. Mit dem Schneebesen zutaten geben
und zum Schluss verrühren. In
Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
Unteres Drittel der Förmchen mit Teig
befüllen, abdecken. Die Förmchen
mit Teig befüllen, sonst läuft beim
backen aus. Muffins 15 min backen.
Auskühlen lassen. Butter
schmelzen und Muffins damit bestreuen.
Von der Schokolade
Gehäuseschalter splitter abschaben und damit die
Muffins verzieren.



Wie Ihr gesehen habt, braucht Ihr für die Zubereitung nicht
einmal zubereiten, Ihr braucht man Kuchenmaschine und mit der
Backzeit von 20 Minuten, habt Ihr in einer halben Stunde
leckere, frische Muffins.

