

## Muffins mit Nutellakern

Hallo! Fast 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 Mandelkerne

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

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und verrühren. Milch und Öl zugeben und gut umrühren. In eine Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Untere Drittel der Förmchen mit Teig befüllen, abdecken. Die Förmchen oben mit Teig befüllen, sonst läuft beim Backen das Öl aus. Muffins 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Butter und Muffins damit bestreuen. Von der Schokolade dem Genußeschräner Splitter abschaben und damit die Muffins verzieren.



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

