

[Muffins mit Nutellakern](#)

Hallo!

Fast jeder kennt das Thema "Nutella zum Frühstück". Nutella ist ja nicht der gesündeste Brotaufstrich, aber wenn es nach den Kindern geht, könnte es den jeden Tag geben. Aber da schiebe ich, als Mama, einen Riegel vor. Nutella ist die Ausnahme und gibt es nur mal am Wochenende.

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

Zartbitterschokolade

Weißer Schokolade

Mehl, Zucker, Zimt, Muskatpulver und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Milch mit Eiern verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Zum Schluß Öl zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Unteres Drittel der Förmchen mit Teig befüllen. Einen Teelöffel Nutella in jedes Förmchen geben und mit Teig abdecken. Die Förmchen nicht bis zum Rand mit Teig befüllen, sonst läuft beim Backen der Teig über.

Bei 180°C ca. 25 min backen. Auskühlen lassen. Butter schmelzen und Muffins damit bestreichen. Von der Schokolade mit dem Gemüseschäler Splitter abschaben und damit die Muffins verzieren.

Wie Ihr gesehen habt, braucht Ihr für die Zubereitung nicht einmal den Mixer oder Küchenmaschine. Für die Teigzubereitung braucht man max. 5 Minuten und mit der Backzeit von 25 Minuten, habt Ihr in einer halben Stunde leckere, frische Muffins.