

Muffins mit Nutellakern

Hallo! Fast jeder kennt das Thema "Nutella zum Frühstück". Nutella ist ja nicht der gesündeste Brotaufstrich, aber wenn es nach dem Kindertisch 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 Pistazien

50 g Karamell

50 g Schokolade

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

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 über. In 180°C für 12-15 min
backen. Auskühlen lassen. Butter
aufschmelzen und Muffins damit bestreuen.
Von der Schokolade
dem Genußeschräler 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.

