

NUTELLA MUFFINS MIT HASELNUSSKROKANT

NUTELLA MUFFINS MIT HASELNUSSKROKANT

Es ist ja fast überall so üblich, dass man eine kleine Geburtstagslage für die Kollegen mit zur Arbeit nimmt. Und wie in jedem Jahr ist es an mir eine Kleinigkeit zu zaubern die Bessere Hälfte dann mit ins Büro nehmen kann. In diesem Jahr stand alles im Zeichen der Schokolade - es gab einen leckeren, saftigen Schoko-Banane Kuchen und diese Nutella Muffins mit Haselnusskrokant. Muffins haben den Vorteil, dass man sie ohne Probleme in die Hand nehmen und sich damit verkrümeln kann - perfekt um schnell mal zuzugreifen... oder wie ich ganz gemütlich den Foto Muffin zu verputzen!



ZUTATEN FÜR 16 NUTELLA MUFFINS:

250g Mehl, Typ 550

1 Päckchen Backpulver

20g Kakaopulver, ungesüßt

2 Eier

80ml Rapsöl

140g brauner Zucker

100g Nutella

200g Joghurt, 3,5% Fett

40g Haselnusskrokant

Für die Deko:

20g Haselnusskrokant

75g Vollmilchkuvertüre

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig abwiegen und gemeinsam in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Zu einem dünnen, glatten Teig verrühren. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Das Muffinblech* mit Papierförmchen bestücken und jeweils 1 1/2 EL Teig in jedes Förmchen geben. Das Muffinblech für 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.

Am Ende die Stäbchenprobe machen und die Muffins aus dem Ofen holen. Auf einem Bogen

Backpapier abkühlen lassen.



Die Kuvertüre schmelzen und über die Nutella Muffins kleckern. Das restliche Haselnusskrokant darauf verteilen und warten bis die Kuvertüre ausgehärtet ist.



Sofort verputzen...



... oder abgedeckt für den nächsten Tag beiseite stellen.



Viel Spaß beim Vernaschen!



©katha-kocht.de