

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 Zuckerschokolade

50 g Haselnüsse

50 g Mandeln

50 g Mandarinen

50 g Zitrusfrüchte

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 zugeben
und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.
Drittel der Formchen mit Teig befüllen, abdecken.
Die restlichen Formchen mit Teig befüllen, sonst läuft beim
Backen das Öl über.
Muffins 180°C für 15 Min backen. Auskühlen lassen.
Butter
aufschmelzen und Muffins damit bestreuen.
Von der Schokolade
ein Genußschäler
abspalten und damit die
Muffins verzieren.



Wie Ihr gesehen habt, braucht Ihr für die Zubereitung nicht
einmal gehen, Ihr braucht weder einen Mixer noch eine
Backzeit von 20 Minuten, Ihr braucht nur 5 Minuten und mit der
teckere, frische Muffins. Ihr habt in einer halben Stunde

