



Nuß-Nougat-Muffins

Nuss-Nougat-Muffins oder Nutella-Muffins sind schnell gebacken.

Zutaten:

3 Eier
200g Zucker
200g weiche Butter
3 Eßlöffel Nuss-Nougat-Creme
1 Eßlöffel Kakaopulver
200g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

12 Papierförmchen
weiße und braune Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Eier mit Butter und Zucker cremig schlagen. Nuss-Nougat-Creme und Kakaopulver unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und als letztes grob unterheben.

Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen und die Papierförmchen mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft bei 170 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen.

Kuvertüre in einen Frischhaltebeutel geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Ecke des Frischhaltebeutels abschneiden und mit der Kuvertüre Muster oder Schriften auf die Muffins spritzen.