

Nutella Muffins

Rezept für 12 bis 16 Stück

Zutaten

250 g Mehl

1 Pck Backpulver

2 EL Kakaopulver

130 g Zucker

2 frische Eier

1 Prise Salz

80 ml neutrales Öl

250 ml Buttermilch

1 Pck Vanillezucker

1 bis 2 TL Nutella pro Muffin

Zubereitung

Backofen auf 175° vorheizen und die Backform mit Papierförmchen belegen.

Wir bereiten den Teig nach dem Grundrezept für Muffins zu: Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Buttermilch und Öl mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut verrühren.

In einer anderen Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver miteinander vermengen und alles zu den flüssigen Zutaten dazugeben. Nur solange verrühren bis der Teig einigermaßen klumpenfrei ist.

In jede Mulde etwas Teig geben und oben drauf je einen Teelöffel Nutella. Den restlichen Teig auf die Mulden verteilen, so dass wir nun Muffins mit einer Nutella Schicht mittendrin backen.

Ab in den Ofen damit. Nach etwa 20 bis 25 Minuten sind die Nutella Muffins fertig.

Guten Appetit!

www.die-muffins.de