

Nuss-Schoggi Muffins



Saftig und total einfach und schnell gemacht. Sie schmecken auch am nächsten Tag noch wunderbar. Die gerösteten Haselnüsse gibt es im Felchlin Fabrikladen zu kaufen. Alternativ können ungeröstete Nüsse verwendet werden, es ergibt aber niemals das gleiche Ergebnis.

Rezept

1. Den Backofen auf 180° vorheizen
2. Eine Muffinform mit 12 Vertiefungen mit Papierförmchen belegen.
3. Die Haselnüsse **8 Sekunden / Stufe 7** mahlen, umfüllen.
4. Butter, Vanillezucker, Zucker, Milch und Eier **30 Sekunden / Stufe 4** mixen.
5. Zerkleinerte Nüsse, Mehl und Backpulver zugeben und **15 Sekunden / Stufe 5** mischen.
6. Die Schokolade von Hand unterziehen.
7. Die Masse gleichmässig in die 12 Förmchen verteilen.

Backen

1. Die Muffins in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Zutaten

Für 12 Stück

- 150 g geröstete, geschälte Haselnüsse
- 150 g Butter, in Stücken
- 20 g Vanillezucker
- 140 g Zucker
- 150 g Milch
- 2 Eier
- 140 g Weissmehl
- 3 gestrichene TL Backpulver
- 140 g Milkschokolade in groben Stücken