

Nutella Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	120 g
Vollmilch	125 g
Feinkristallzucker	200 g
Weizenmehl (glatt)	280 g
Backpulver	1 Pkg.
Nutella / Haselnußcreme	12 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Butter rühren bis sie weich ist, Zucker und Salz zugeben, weiterrühren.

Ei zugeben, Mehl und Backpulver hineinsieben, Milch zugeben, mixen.

Teig in Muffinformen füllen. Je ein Esslöffel Nutella auf den Teig setzen.

Muffins ins vorgeheizte Rohr schieben. Backen bei 190°C, 30 min.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2160-Nutella-Muffins.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at