





# Nuss-Nougat-Muffins

Schnelle Nuss-Nougat-Muffins für Kinder.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen (liegen der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins  
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 ml Milch oder Wasser  
2 Eier (Größe M)  
50 g Nutella®  
1 TL Dr. Oetker Kakao  
1 EL Wasser

### Außerdem:

1 EL Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse  
50 g weiße Schokolade  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Mini-Smarties®

## Wie backe ich Nuss-Nougat-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen einzeln auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**



**2** Teig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Öl, Milch oder Wasser und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. 2/3 des Teiges sofort mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die eine Hälfte aller Förmchen verteilen. Unter den übrigen Teig Nuss-Nougat-Creme, Kakao, Wasser und die Schokostückchen (liegen der Backmischung bei) rühren. Dunklen Teig neben dem hellen Teig in die Förmchen geben und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Backblech mit den Förmchen in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Nuss-Nougat-Muffins in den Förmchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3** Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Smarties® damit "aufkleben".

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Muffins gut am Vortag zubereiten.

