




Schoko-Nuss-Muffins mit Karamell

Süße Schokoladenmuffins mit Haselnüssen, Karamell- und Schokostückchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. 2 EL Backmich zum Bestreuen abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Backmich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Backmich kurz unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Übrige Backmich-Stückchen aufstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Die Muffins dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Muffins auch mit Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko zubereiten.

