

# Schoko-Nuss-Muffins

Diese saftigen Schoko-Nuss-Muffins lassen sich ganz einfach zubereiten und kommen mit nur wenig Mehl aus.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
150 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Dr. Oetker Knusper Mix mit Schoko-Karamell-Geschmack

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

### 1 Vorbereiten:

Gesamte Kuvertüre für Teig und zum Verzieren (150 g) hacken. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin, gemahlene Nüssen und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre und Nüsse, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. **50 g** gehackte Kuvertüre und die gehackten Nüsse unterheben.

Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in den Papierbackförmchen verteilen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Muffins verzieren:**

Übrige Kuvertüre (100 g) mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.  
Die Muffins damit bestreichen und mit dem Knusper Mix verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich ohne Dekoration prima einfrieren.

