

## Hanuta - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

10		Hanuta
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
120	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
50	Gramm	Nutella
50	Gramm	Frischkäse
240	ml	Milch

### Anleitung:

Backofen auf 190°C vorheizen, Muffinsform fetten oder Papierförmchen einsetzen. Hanuta in kleine Stücke hacken (das geht wirklich super). Mehl, Backpulver, Natron und Hanutastückchen in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten schaumig rühren. Das Mehlgemisch unter die Flüssigkeit rühren. Teig in die Förmchen füllen und 20 - 25 Minuten backen. HINWEIS: Die Teigmenge reicht für 1 1/2 Bleche.

Uns hats allen supergut geschmeckt, aber bislang haben alle Muffins von der oben genannten Page super geschmeckt.