

Nuss - Nougat - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 16 Stueck

75	Gramm	Butter
75	Gramm	Nuss-Nougat-Creme
50	Gramm	Zucker
2		Eier
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	ml	Milch

FUER DIE VERZIERUNG

75	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Wasser
		Schokostreusel

Anleitung:

Fett mit Nuss-Nougat-Creme und Zucker verruehren, Eier einzeln unterruehren. Mehl und Backpulver zusammen fein sieben. Im Wechsel mit Milch in die Creme-Masse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Papierbackfoermchen auf ein Blech setzen. Den Teig loeffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand einfuellen. Nicht hoeher, denn die Kuechlein gehen beim Backen auf, der Teig quillt sonst ueber den Rand. Muffins in ca. 20 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen. Puderzucker mit Wasser verruehren, mit einem Teelloeffel ueber die Muffins trauefeln. Sofort mit Schokostreuseln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.