

Schoko - Macademia - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Form
200	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
50	Gramm	Gehackte weiße Kuvertüre
150	Gramm	Gehackte Macademianusskerne
1		Ei
100	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
250	ml	Milch
		Für den Guss:
150	Gramm	Weißer Kuvertüre
50	Gramm	Gehackte Macademianusskerne

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz, weißer Kuvertüre und Nüssen mischen. In einer Rührschüssel das Ei mit Fett, Zucker und Milch verschlagen. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. In den Ofen geben und etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, auf die abgekühlten Muffins streichen und mit 50 g Macademianüssen bestreuen