



## Nuss-Nougat-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

75 g Butter

-

75 g Nuss-Nougat-Creme

-

50 g Zucker

-

2 Eier

-

300 g Mehl

-

1 Pck. Backpulver

-

100 ml Milch



**Ausserdem:**

-

75 g Puderzucker

-

1 TL Wasser

-

Schokostreusel

---

## Zubereitungsanweisung

1. Butter mit Nuss-Nougat-Creme und Zucker verrühren, Eier einzeln unterrühren.
2. Mehl und Backpulver zusammen fein sieben. Im Wechsel mit Milch in die Creme-Masse geben.
3. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Papierbackförmchen auf ein Blech setzen.
4. Den Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand einfüllen. Nicht höher, denn die Küchlein gehen beim Backen auf, der Teig quillt sonst über den Rand.
5. Muffins in ca. 20 Minuten goldbraun backen.
6. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit Wasser verrühren, mit einem Teelöffel über die Muffins träufeln. Sofort mit Schokostreuseln bestreuen.

---

## Anmerkungen

Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:

Melanie, 06.03.2007

Habe etwas mehr Milch genommen, damit der Teig etwas weicher wird, 125 Nuss-Nougat (Masse, keine Creme wie Nutella o.ä., kurz in einen Topf geben, dann wird sie etwas weicher) und mindestens 30 - 40g mehr Zucker, außerdem noch Schokoraschel wie Rebecca vorgeschlagen hat, super lecker.



## Nuss-Nougat-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	