



Toffifee-Muffins

Autor des Rezepts: Maria



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

80 g Nussnougat

-

250 g Mehl

-

50 g gemahlene Haselnüsse

-

2 1/2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron (kann auch durch Backpulver ersetzt werden)

-

1 Ei

-

80 g Zucker

-

60 ml Pflanzenöl

-



150 g saure Sahne

-

130 ml Buttermilch

-

24 Toffifee

-

100 g Haselnuskuvertüre

-

Fett für das Blech oder 12 Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinblechs einfetten und das Blech in den Gefrierschrank stellen; ersatzweise Papierförmchen in das ungefettete Maffinblech setzen.
2. Den Nussnougat nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Mehl mit den Haselnüssen, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.
3. In einer weiteren grossen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, den Nussnougat, das Pflanzenöl, die saure Sahne und die Buttermilch zugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zum Eigemisch geben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die Hälfte des Teiges in die Blech-Vertiefungen einfüllen, je 1 Toffifee als Füllung darauf geben und mit Teig auffüllen. Die Muffins im heissen Backofen 20-25 Minuten backen. 5 Minuten im Backblech ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Kuvertüre nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen lassen und die Muffins gleichmässig damit überziehen. Die Kuvertüre leicht trocknen lassen und jeweils 1 Toffifee mit der Wölbung nach oben auf die Muffins setzen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	