

## Hanuta-Muffins

Autor des Rezepts: Katharina



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

12 Hanuta - Waffeln

-

250 g Mehl

-

40 g gehackte Haselnüsse

-

2 TL Backpulver, ½ TL Natron

-

1 Ei

-

120 g Zucker

-

80 ml Pflanzenöl

-

300 g Buttermilch



Für den Guss

-

200 g Zartbitter – Kuvertüre

-

40 g gehackte Haselnüsse

---

## Zubereitungsanweisung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffins – Blechs einfetten und in den Gefrierschrank stellen oder Papierbackförmchen hineinsetzen. Von den Waffeln die Ecken abschneiden und je 1 Waffel in die Blech-Vertiefungen legen.
2. Das Mehl mit den restlichen Hanuta – Stückchen, den Nüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen. Das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl und die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur solange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
3. Den Teig in die Blech – Vertiefungen geben. Im Ofen 20 – 25 Min. backen. Im Backblech 5 Min. ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln und mit den Haselnüssen bestreuen.

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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