

# Schokoduett-Muffins

etwa 12 Stk.    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Muffinform:

**12 Papierbackförmchen:**  
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

220 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
2 - 3 EL Kakaopulver  
80 g Zucker  
2 Eier  
125 g Saurer Halbrahm  
125 ml Milch  
40 g Butter, flüssig  
150 g weisse Schokolade, gehackt  
50 g dunkle Schokolade gehackt  
30 g Nutella®  
25 g Mandeln, gehackt

- ① **Vorbereiten:**  
Muffinsblech mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- ② **Teig:**  
Das Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Kakaopulver, Zucker, Eier, saurer Halbrahm, Milch und Butter dazugeben und mit dem Mixer während ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig rühren. Die weisse Schokolade, dunkle Schokolade und der Haselnuss-Brotaufstrich kurz einrühren. Die Mandeln darüber streuen. Die Masse in die vorbereitete Muffinsblech verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: 20 - 25 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Schokolade, Kuvertüre verwenden. Kuvertüre ist backfest



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53