

Schokoduett-Muffins

etwa 12 Stücke



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 Nuss-Nougat Creme, z.B.

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-Brottaufstrich 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: in der Mitte des Backofens

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 E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53