

Schokotiger-Muffins

etwa 12 Stücke    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

100 g Butter, weich
120 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
110 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-
Crème Chocolat
2 EL Kakaopulver

Füllung:

70 g Zartbitterschokolade
50 g Nuss-Nougat Creme, z.B.
Nutella®

Garnitur:

Zartbitterschokolade
Puderzucker

- 1 Vorbereiten:**
Muffinform mit Muffinspapierchen auslegen.

Backofen vorheizen:

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

- 2 Teig:**
Butter, Puderzucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben und weiterschlagen. Mehl, Backpulver, Pudding Chocolat und Kakaopulver mischen, auf den Teig sieben und unterheben. Ein Drittel des Teiges ins vorbereitete Muffinsblech verteilen.

- 3 Füllung:**
Die Zartbitter-Schokolade schmelzen. Nutella® zugeben, vermischen und auf den Teig verteilen. Die übrige Teigmasse darauf verteilen.



Dr. Oetker AG/SA

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Garnitur:

Zartbitter-Schokolade an der Bircherraffel reiben. Den Puderzucker mit der Schokolade auf die noch warmen Muffins streuen.

