

Haselnuss-Muffins

Für 12 Stück

Für die Streusel:

30 g gemahl. Haselnüsse 30 g brauner Zucker 20 g weiche Butter

1 TL Zimt

Für den Teig:

220 g Weizenmehl 160 g Zucker 1 1/2 TL Backpulver

½ TL Natron ½ TL Salz 1 EL + 1 TL Zimt

150 ml Milch 2 Eier (L) 125 ml Sonnenblumenöl

2 TL Vanillearoma 90 g Haselnüsse 40 g Zartbitterschokolade

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papier-Förmchen auslegen.

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mischen, kurz zu Streuseln kneten und beiseite stellen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel Milch, Eier, Öl, Vanillearoma verrühren.

Die Milch-Öl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren, dann 70g grob gehackte Haselnüsse und die gehackte Zartbitterschokolade dazu geben und kurz unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Mit den Streuseln und anschließend mit den restlichen grob gehackten Haselnüssen bestreuen und 20-25 Minuten backen.

Dann aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Markus Hummel am 27. September 2024