Nuss-Nougat-Muffins mit Zuckerglasur

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

» 75g Butter/Margarine
» 75g Nussnougat
» 50g Zucker
» 2 Ei(er)
» 300g Mehl
» 1 Pk. Backpulver
» 100ml Milch
» 125g Puderzucker
» 1 TL Rum
» 50g Kuvertüre (Vollmilch)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Butter mit Nussnougat (z.B.: Nutella) und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise zusammen mit der Milch in den Teig einarbeiten.

2. Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Den Rührteig bis zum Rand in die Papierförmchen füllen. Im Ofen in 15-20min goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Muffins auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Puderzucker vorsichtig mit Rum verrühren, so dass eine zähflüssige Masse entsteht. Den Guss auf die erkalteten Muffins streichen. Kuvertüre grob hacken, überm heißen Wasserbad schmelzen lassen. In ein Tütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und feine Schokolinien zickzackförmig über die Muffins ziehen. Trocknen lassen.

Tipp: 250g Mehl verwenden und zusätzlich 50g gehackte Haselnüsse unter den Teig heben.

Nährwerte: 230kcal/E5g/F7g/KH36g pro Stück

angelegt am: 28.02.2005 Rezept-Nr: 1591

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke