



Schoko-Nuss Muffins

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 170° vor. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben Sie es in eine Schüssel. Fügen Sie den Zucker, die gehackten Haselnüsse und die Schokoladen-Drops hinzu. Mischen Sie das Ei, Fresubin 3.2 KCAL Drink Haselnuss-Geschmack, die Buttermilch und das Öl und fügen Sie dann das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu.

Rühren Sie Mehl und Backpulver so lange unter, bis die Masse zu einem gleichmäßigen Teig verrührt ist.

Legen Sie ein Muffin-Backblech mit Papierförmchen aus und verteilen Sie den Teig gleichmäßig. Backen Sie die Muffins für etwa 20-25 Minuten im Ofen.

Lassen Sie die Muffins kurz abkühlen und nehmen Sie sie dann aus dem Muffin-Backblech, um sie auf einem Rost vollständig abkühlen zu lassen. Schmelzen Sie nun die Schokolade in einem Wasserbad und bedecken oder dekorieren Sie die Muffins mit der Schokolade.

Dessert

Level



6



40 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin ENERGY Drink Haselnuss*
100 g	gehackte Haselnüsse
250 g	Mehl
50 ml	Buttermilch
100 g	dunkle Schokoladen-Drops
100 ml	Sonnenblumenöl
1	Ei
1	Päckchen Backpulver (16 g)
100 g	Schokolade
60 g	Zucker

Nährwerte pro Portion

Energie	746 kcal
Eiweiß	16 g
Fett	44 g
Kohlenhydrate	67 g