



# 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