Nuss Nugat Muffins

Die Mischung aus kräftiger Schokolade und Haselnuss-Nugat ist einfach nur genial. Ich habe schon seit längerer Zeit mit Nuss Nugat Muffins herum experimentiert und war nie wirklich zufrieden mit dem Ergebnis. Entweder waren mir die Muffins zu süß oder die Konsistenz hat einfach nicht gestimmt. Nun habe ich endlich das perfekte Rezept für meine Nuss Nugat Muffins gefunden und möchte es auch gleich unbedingt mit Euch teilen ?

Ich habe in meinem Blogbeitrag ganz bewusst auf Werbung verzichtet, denn ich denke man muss für dieses Rezept nicht unbedingt ein ganz bestimmtes Markenprodukt verwenden. Es sind mittlerweile schon sehr leckere Alternativen in verschiedenen Diskountern erhältlich.

Die Muffins, oder ja eigentlich Cupcakes, sind die absoluten Seelentröster und eignen sich hervorragend für eine kleine Auszeit von Stress, Frust oder ähnliches ? genau in dieser Situation war ich nämlich auch gerade. Stress in der Firma und Stress im Privaten, wobei nicht alles Negativ behaftet war. Aber man muss halt immer irgendwie funktionieren ? und ich brauche dann hin und wieder etwas Süßes. Ich entspanne auch am liebsten wenn ich etwas backen kann. Die glücklichen Gesichter meiner Familie, Freunde oder Arbeitskollegen geben mir auf jeden Fall ein gutes Gefühl und sind Bestätigung genug.

Hier ist meine kleine Anleitung zum glücklich sein ??

Zutaten – für 12 Muffins

90g Butter

100g Zartbitterschokolade

90g Kakao

2 Eier

180g Zucker

2 Vanillezucker

250ml Buttermilch oder Naturjoghurt

290g Mehl

1TL Natron

1TL Backpulver

1 Prise Salz

12 Nuss – Nugat Pralinen

Für das Topping:

120g Butter / Zimmertemperatur

150g Puderzucker

1 Schuss Sahne

225g Nuss – Nugat Creme

6 Nuss – Nugat Pralinen

100g Haselnusskrokant oder gehackte Haselnüsse

Zubereitung

- Backofen auf 200 C Ober/Unter Hitze oder 180 C Umluft vorheizen
- die Butter mit der Schokolade und Backkakao in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen
- das Mehl mit dem Natron, Backpulver und Salz mischen
- Eier mit dem Zucker einige Minuten sehr schaumig schlagen
- anschließend die Buttermilch oder Joghurt unterrühren
- danach die Schokoladenmischung unterziehen
- zum Schluss dann die Mehlmischung hinzufügen. Diese

bitte nicht zu lange rühren
- etwas mehr als die Hälfte des Teiges in die Muffinform verteilen
- nun in jedes Förmchen eine Nuss – Nugat Praline drücken
- den restlichen Teig auf die Pralinen verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bitte eine Stäbchenprobe machen
- die fertigen Muffins abkühlen lassen

Für das Topping :

- die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker einige Minuten sehr schaumig rühren
- dann die Sahne und die Nuss – Nugat Creme unterrühren bis eine cremige Masse entsteht
- die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins verteilen
- anschließend die Muffins mit dem Haselnusskrokant bestreuen oder mit der Creme drehen
- zum Schluss wird jeweils eine halbe Nuss – Nugat Praline in die Buttercreme gedrückt

Und nun staunen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤







