

Schoko-Muffins mit Nougat-Kern



Einkaufsliste:

- 12 Schoko-Muffins
- 90g Butter
- 100g Zartbitterschokolade
- 90g Kakao
- 290g Mehl
- 1TL Natron
- TL Teelöffel Backpulver
- Prise Salz
- 260ml Buttermilch
- 2 Eier
- 200g brauner Zucker
- 2EL Vanillezucker
- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Nussnougat-Schokolade zum Backen

So wird's gemacht:

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter mit dem Kakao und der Schokolade schmelzen. Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Schoko-Butter-Masse sowie die Buttermilch in die Eier-Masse rühren. Nun die Mehlmasse unterheben. Zum Schluss 100g Zartbitterschokolade grob hacken und 90g ebenfalls unterheben, den Rest beiseite legen.

Nuss-Nougat in 12 Stücke schneiden.

Tipp zur Muffin-Form: Einfach Butterbrotpapier (A4) in 4 Quadrate schneiden und in die Form drücken, sodass die Ecken umklappen. Teig jeweils zu $\frac{3}{4}$ einfüllen, ein Stückchen Nougat in die Mitte geben und etwas mehr Teig auf den Nougatwürfel geben, sodass die Nougatschokolade komplett mit Teig bedeckt ist. Mit der restlichen Schokolade bestreuen und einmal gegen den Boden der Muffinform klopfen.

Im Ofen ca. 18-22 Minuten backen. Stäbchenprobe am Rand machen und leicht auskühlen lassen.

Schmecken am besten am gleichen Tag, oder gut luftdicht verpackt auch 2-3 Tage später.