

MERANER-MUFFINS

Zutaten (für 12 Muffins):

100 g Haselnüsse, ganz

80 g dunkle Schokolade, in Stücken

100 g Butter, in Stücken

50 g Kaffee (1 Espresso)

70 g Milch

1 Messerspitze Zimt, gemahlen

2 Eier

100 g Zucker

140 g Mehl

0.5 Päcklein Backpulver

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Ein Muffinblech mit 12 Vertiefungen mit Papierförmchen belegen.
3. Nüsse & Schokolade in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern, umfüllen.
4. Butter und Kaffee in den Mixtopf geben und **2 Minuten / 37° / Stufe/ 1** schmelzen.
5. Milch, Zimt und Eier zugeben und **20 Sekunden / Stufe 5** mischen.
6. Zucker, Mehl, Backpulver, sowie geriebene Schokolade & Nüsse zugeben, alles **20 Sekunden / Stufe 5** mischen.
7. Den Teig in die Förmchen füllen.

Backen: Die Muffins in der unteren Hälfte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 22 Minuten backen.

Tipp: Die Muffins mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur überziehen.