

Schoko-Haselnuss Muffins

Anleitung:

Diese Backmischung einfach mit den Zutaten die noch dazukommen vermischen und zu einem dicklichen Teig verrühren. Dann in Muffinförmchen füllen. Dann bei 180° Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen. Gartest machen!

Zutaten:

250g Mehl, 50g Kakaopulver, 150g Zucker, 1 TL Vanille, 1 TL Backpulver, 75g Schokotropfen, 100g gemahlene Haselnüsse, 50g weisse Schokolade

Das kommt noch dazu:

250g weiche Butter
4 Eier
ggf. etwas Milch



Schoko-Haselnuss Muffins

Anleitung:

Diese Backmischung einfach mit den Zutaten die noch dazukommen vermischen und zu einem dicklichen Teig verrühren. Dann in Muffinförmchen füllen. Dann bei 180° Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen. Gartest machen!

Zutaten:

250g Mehl, 50g Kakaopulver, 150g Zucker, 1 TL Vanille, 1 TL Backpulver, 75g Schokotropfen, 100g gemahlene Haselnüsse, 50g weisse Schokolade

Das kommt noch dazu:

250g weiche Butter
4 Eier
ggf. etwas Milch



Schoko-Haselnuss Muffins

Anleitung:

Diese Backmischung einfach mit den Zutaten die noch dazukommen vermischen und zu einem dicklichen Teig verrühren. Dann in Muffinförmchen füllen. Dann bei 180° Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen. Gartest machen!

Zutaten:

250g Mehl, 50g Kakaopulver, 150g Zucker, 1 TL Vanille, 1 TL Backpulver, 75g Schokotropfen, 100g gemahlene Haselnüsse, 50g weisse Schokolade

Das kommt noch dazu:

250g weiche Butter
4 Eier
ggf. etwas Milch



Schoko-Haselnuss Muffins

Anleitung:

Diese Backmischung einfach mit den Zutaten die noch dazukommen vermischen und zu einem dicklichen Teig verrühren. Dann in Muffinförmchen füllen. Dann bei 180° Ober/Unterhitze 15-20 Minuten backen. Gartest machen!

Zutaten:

250g Mehl, 50g Kakaopulver, 150g Zucker, 1 TL Vanille, 1 TL Backpulver, 75g Schokotropfen, 100g gemahlene Haselnüsse, 50g weisse Schokolade

Das kommt noch dazu:

250g weiche Butter
4 Eier
ggf. etwas Milch

