



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## HASELNUSS-SCHOKO-MUFFINS



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

6-8

### ZUTATEN

- 350 g selbst treibendes Mehl (entspricht in etwa 325 g Mehl, 25 g Backpulver, sowie einer Prise Salz)
- 1/2 TL Natron
- 50 g Backkakao
- 100 g brauner Zucker
- 125 g geschmolzene Butter
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 250 ml Buttermilch
- 60 ml Milch
- 1/2 Tasse hochwertiger Haselnuss-Schokoladen-Aufstrich
- 50 g Haselnüsse, geröstet und grob gehackt zur Dekoration

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) vorheizen.
2. Zunächst eine Le Creuset 12er-Muffinform leicht einfetten.
3. Dann die trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben und mischen.
4. Butter, Eier und Buttermilch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend die Milch hinzufügen, so dass ein klebriger Teig entsteht. Mit einem Löffel die einzelnen Mulden der Form etwa zu einem Drittel mit dem Teig befüllen. Dabei sollte noch ein wenig Teig übrig bleiben.
5. Dann die Haselnuss-Schoko-Creme in einen Spritzbeutel geben und jeweils einen großzügigen Klecks (etwa ein kleiner Teelöffel) in die Mitte jedes Muffins geben. Einen weiteren Löffel Teig darüber geben.
6. Mit den Haselnüssen bestreuen und für 15 Minuten im Ofen backen. Die Muffins sollten noch leicht klebrig sein.
7. Die Muffins in der Form für 5 Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2025 Le Creuset; [www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)