

REZEPT

Muffins mit nutella[®] und Blaubeeren

Mittel

4 Portionen

45 min



Zutaten für 4 Portionen

1 Ei
100 g Zucker
125 g Milk
200 g Mehl
8 g Backpulver
100 ml Olive oil
80 g Blaubeeren
100 ml Olivenöl
Butter
60 g nutella[®] (15 g/Portion)



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella[®] pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Das Ei mit dem Zucker aufschlagen, dann die Milch hinzufügen. Das mit dem Backpulver versiebte Mehl hinzufügen und anschließend das Olivenöl untermengen. Vorsichtig die Blaubeeren hinzufügen.



2

Die Masse auf einzelne Muffinformen aufteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.



3

Die Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann mit einem Spritzbeutel nutella® in die Mitte jedes Muffins spritzen.

Hat's geschmeckt? Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept

Muffins kommen ursprünglich aus Großbritannien, wo sie im 18. Jahrhundert als „Moofins“ bekannt waren. Sie haben sich von dort in die USA und den Rest der Welt verbreitet und wir haben daraus ein **Rezept für Muffins mit nutella® und Blaubeeren** abgewandelt! Probier doch mal!