

REZEPT

# Muffins mit nutella® in drei Geschmacksrichtungen

Mittel

4 Portionen

45 min



## Zutaten

für 15 Portionen

### Für den Teig

- 4 Eier
- 220 g Zucker
- 260 g Weizenmehl
- 60 ml Pflanzenöl
- 2 EL Maisstärke
- 1 Sachtet of baking powder
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g gekochte, pürierte Möhren
- 80 g gekochte, pürierte Kartoffeln

### Zum Verfeinern

- 70 g gehackte Haselnüsse
- 60 g nutella®



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

## ZUBEREITUNG



**1** | Eier mit Zucker dickschaumig schlagen. Mehl, Butter, Öl, Stärke, Backpulver und Salz dazugeben und verrühren.



**2** | Teig in drei Portionen teilen und einen Teil mit Kartoffeln, den zweiten mit Möhren und den dritten mit 50 g Haselnüssen verrühren.

**3**

Die Teigvarianten in je 5 Papierförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 3, Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit nutella® verzieren, mit den übrigen Nüssen bestreuen und servieren.

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

Unglaublich, aber wahr: In der Antike wurden Muffins von den Hausangestellten der alten viktorianischen Gesellschaft Englands hergestellt und gegessen. Unsere Muffins mit nutella® in drei Geschmacksrichtungen kann jeder genießen.