

# nutella<sup>®</sup> Weihnachtsmuffin

Leicht

30 min



## ZUTATEN

### FÜR 6 PERSONEN

150 g Naturjoghurt

70 g Zucker

125 g Mehl

1 Ei

2 TL Trockenhefe

50 g Öl

1 Vanilleschote

nutella<sup>®</sup>

#### AUßERDEM:

Ofen

Rührschüssel

Rührbesen

Muffinform

## ZUBEREITUNG

**1**

Heize deinen Ofen auf 180 Grad vor.

Während der Ofen aufheizt, vermische das Ei (kein Schlagen), den Zucker und den Inhalt der Vanilleschote in einer Schüssel.

Füge der Mischung Öl hinzu. Um die beste Konsistenz zu erzielen, versuche das Öl während des Mixens nach und nach hinzuzufügen.



**2**

Joghurt dazugeben und weitermischen.

Jetzt Mehl und Hefe hinzufügen. Um Klumpenbildung zu vermeiden, füge alles unter Rühren nach und nach hinzu.

Fast fertig! Gieße die Mischung in die Muffinform.

Stoppe 1 cm unter dem Rand: Die Muffins gehen während des Backens auf.

**3**

Die Muffins etwa 20 Minuten backen.

Warte, bis die Muffins etwas abgekühlt sind. Gib dann (15 g pro Muffin) auf jeden Muffin und dekoriere ihn nach deinem Geschmack!

Guten Appetit!

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept