

RECIPE

Kababayan mit nutella®

Mittel

35 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

200 g Mehl

150 g brauner Zucker

1 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natron

½ Teelöffel Salz

2 Eier

240 ml Milch

120 ml Rapsöl

1 Esslöffel Vanilleextrakt

Für das Topping:

15g nutella® pro Kababayan

9 Esslöffel Cornflakes

12 Teelöffel Rosinen oder andere gehackte
Trockenfrüchte

Back-Utensilien:

1 Muffinblech

2 Rührschüsseln

Muffinförmchen

1 Handrührgerät

1 Löffel



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

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen vorbereiten.
- 2 In einer großen Rührschüssel Mehl, brauner Zucker, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermischen.
- 3 Eier, Milch, Öl und Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel gut miteinander vermischen.
- 4 In die Mitte der trockenen Mischung eine Vertiefung machen und die flüssige Mischung hinzufügen. Alles zu einem glattem Teig verrühren.
- 5 Den Teig mit einem Löffel zu 3/4 in die Muffinform füllen. Ca. 15-17 Minuten backen, bis die Muffins goldgelb sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 6 Auf jedem Kababayan-Muffin nutella® verteilen und mit Cornflakes und Rosinen belegen. Servieren und genießen!

Hat's geschmeckt?

Teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept