

Rezept

# Chocolate Crumb Muffins

Ein Rezept von Chocolate Crumb Muffins, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl	<b>2 gestrichene TL</b> Backpulver
<b>1 gestrichener TL</b> Natron	<b>¼ TL</b> Salz
<b>100 g</b> Pekannusskerne oder Walnusskerne	<b>30 g</b> Kakaopulver
<b>140 g</b> Butter	<b>100 g</b> Chocolate Chunks Vollmilch (backstabile Schokostückchen, z. B. von Ruf, oder Schokotröpfchen, n, z. B. von Ruf, oder Schokotröpfchen)
<b>220 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei (L)
<b>12</b> Papierförmchen	<b>¼ l</b> Buttermilch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. 250 g Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und Kakao mischen. 80 g Nüsse sehr grob hacken und dazugeben. Die Schokostückchen ebenfalls hinzufügen.
2. Die Butter zerlassen. 40 g flüssige Butter in einer kleinen Schüssel beiseitestellen. Die restliche Butter mit Ei, 180 g Zucker und Buttermilch verrühren. Die Buttermilchmischung zur Mehlmischung geben und alles mit einem Kochlöffel gut verrühren.
3. Die restlichen Nüsse fein hacken und mit der beiseitegestellten Butter, dem übrigen Zucker und dem restlichen Mehl zu Streuseln kneten.
4. Den Teig in die Mulden füllen und die Streusel darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und in der Form kurz abkühlen lassen. Dann die Muffins vorsichtig aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.