



Für Süßschnabel: Muffins mit weißer Schokolade und Haselnüssen

## Description

Zu Weihnachten habe ich ein [wunderbares neues Backbuch](#) geschenkt bekommen. Am Wochenende hatte ich dann endlich Gelegenheit, das erste Rezept auszuprobieren: Die Muffins mit weißer Schokolade (jaaaahhaaa, Süß!) und Haselnüssen haben mich einfach angelacht. Im Originalrezept sind es übrigens Macadamia- statt Haselnüsse.

**Zutaten** für 6-7 Jumbo-Muffins (oder 12-16 normale)

100 g Butter // 200 g + 100 g weiße Schokolade // 100 g Macadamianüsse (oder eben Haselnüsse) // 3 Eier // 100 g Roh-Rohrzucker // 1 TL Vanilleextrakt // 180 g Mehl // 1 TL Backpulver // 1 Prise Salz



Seht Ihr die weiße Schokolade?



Ab in den Ofen!



Der Muffin Teller

Zuerst die Muffinbleche fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Ich habe amerikanische Formen für Jumbo-Muffins genommen und aus der Teigmenge sieben Kächlein gemacht. Wer die „normalen“ 12-er-Bleche benutzt, wird mit diesem Rezept sicher 12-16 Muffins backen können. Jetzt aber weiter: Die Butter und 200 g weiße Schokolade gemeinsam über einem heißen Wasserbad in einer Metallschüssel schmelzen. Immer gut umrühren und alles im Auge behalten, denn weiße Schokolade brennt sehr schnell an – und das wollen wir ja nicht ;-). Die restlichen 100 g Schokolade und die Nüsse grob hacken (oder die Nüsse mal wieder in einen Gefrierbeutel stecken und mit dem Nudelholz platt machen) und erst mal beiseite stellen, die haben ihren Auftritt nachher. Zucker und Eier mit einem Handschneebesen verquirlen, bis die Masse schön dick und cremig ist. Den Vanille-Extrakt und die geschmolzene Butter-Schoko-Mischung hinzugeben. Jetzt kommt Ihr Mehl, Backpulver und die Prise Salz unterheben. Geschafft? Dann können nun auch die gehackte Schokolade und die Nüsse hinzu und eingearbeitet werden. Gleich habt Ihr es vollbracht: Ihr müsst nur noch den Backofen vorheizen (170° oder Umluft ca. 150°), den Teig in die Blech-Vertiefungen füllen und die Muffins ca. 20-25 Minuten backen. Kommt drauf an, ob Ihr große oder kleine Muffins macht. Ich hatte meine einen Tick zu lang drin, denn der Rand ist etwas „knusprig“ geworden – was dem Geschmack im Inneren keinen Abbruch getan hat :-). Das Ergebnis nach dem Auskühlen: Lecker, sehr geschmacksintensiv (süß!) und ein schöner Knuspereffekt durch die Haselnüsse. Die backe ich garantiert wieder!

## Category

1. Muffins
2. Schokolade

## Tags

1. Haselnuss
2. Muffins
3. Schokolade

#### 4. weiÃe Schokolade

**Date Created**

21. Januar 2013

**Author**

schokohimmel

default watermark