



Schoko-Muffins mit Nougat-Füllung [+ sponsored Nougat-Pralinen-Gewinnspiel*]

Description

Hach, der Herbst ist da! Meine Lieblings-Jahreszeit. Ich backe ja stur das ganze Jahr über am liebsten mit Schokolade und Nüssen und lasse Obstkuchen meistens links liegen... mit den kälteren Temperaturen steigt wieder das Verständnis für Schoko-Mäuler wie mich ö™, . Heute habe ich riesengroße Schoko-Nougat-Muffins für euch – und Nougat-Pralinen für drei glückliche LeserInnen! Das Rezept für die Muffins habe ich in Sarahs [Knusperstäbchen](#) gefunden.



...nur gute
Schokolade für
die Muffins...



Schokolade und Nougat



schokohimmel.com



schokohimmel.com

Leben am Limit: roher Kuchenteig



Schoko-Muffins mit Nougat



default watermark



hier versteckt sich noch eine Nougat-Füllung...



[Rezept drucken](#)
5 from 7 votes

Schoko-Muffins mit Nougat-Füllung

... riesige Muffins für Schoko-Junkies

Hier geht's um: Muffins
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 90 g Butter
- 90 g Back-Kakao
- 100 g Zartbitterschokolade (ich: mit 70 % Kakaoanteil; Dunkle Süßenden "Grand Cru 70 % Sao Thom" von Elly Seidl)
- 290 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 260 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 200 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g Zartbitterschokolade gehackt (ich: mit 70 % Kakaoanteil; Dunkle Süßenden "Grand Cru 70 % Sao Thom" von Elly Seidl)
- 100 g Nougat zum Backen (ich: Nougattafel dunkel von Elly Seidl)

So wird's gemacht

1. Butter mit dem Kakao und 100 g dunkler Schokolade schmelzen (ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht).
2. Die Eier mit dem braunen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen (Mixer). Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermischen.

3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den flüssigen Schoko-Butter-Mix und die Buttermilch nun in die Eier-Zucker-Masse rühren, dann den trockenen Mehlmix unterheben.
5. Am Ende die restlichen 100 g Schokolade (vorher schon grob gehackt) unterheben.
6. Die Nougatmasse in sieben Stücke schneiden (weil es bei mir sieben Muffins wurden).
7. Teig ins Muffinblech füllen, je ein Stück Nougat in die Mitte legen und wiederum mit Teig bedecken.
8. Die Muffins im Ofen ca. 18 - 22 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

Natürlich könnt ihr auch "normal" große Muffins backen. Dann werden es vermutlich so ca. 16 Stück.

Schokoholics werden die Muffins lieben! Lasst sie vielleicht eine Minute kürzer im Backofen, ich fand den Teig einen Tick zu krümelig. Ein Knaller sind aber der flüssige Nougat-Kern und der intensive Schoko-Kakao-Geschmack. Bestens geeignet also für einen kuscheligen, gemütlichen Herbsttag auf der Couch ☺™, .

Verlosung: 3 x 250 g Nougat-Pralinen von Elly Seidl*

Keine Lust zu backen (kaum zu glauben!), aber Schoko-Jieper? Dann habe ich etwas für euch: Gewinnt im Schokohimmel eine prallvoll gefüllte [Nougat-Pralinen-Schachtel](#)! In der Mischung findet ihr reines Nougat-Naschwerk und Krokantpralinen. Eine köstliche Auswahl für alle, die solche Naschereien ohne Alkohol bevorzugen (wie ich). Lasst euch von den cremig-nussigen Kreationen verführen! ?

Ich freue mich, dass ich drei Pralinen-Packungen verlosen kann – das wäre doch schönes Soulfood für die Zeit, bis es so richtig mit den vorweihnachtlichen Leckereien losgeht, oder? ?



Teilnahmebedingungen

- Hinterlassâ€™™ einfach bis Donnerstag, den 21. September 2017 (18 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Ich wÃ¼nsche mir dein liebstes sÃ¼Ães Rezept mit Schokolade und/oder Nougat!** ... und ich bin sehr gespannt auf die Antworten! NatÃ¼rlich kannst du auch gern ein Rezept in deinem Kommentar verlinken.
- Die Auslosung der beiden Gewinner findet am Freitag, 22. September statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Wenn ich dich benachrichtigt habe, brauche ich deine Adresse. Die Adresse der Gewinner gebe ich an [Elly Seidl](#) weiter, damit du die Pralinen schnell und unkompliziert zugeschickt bekommst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ich wÃ¼nsche euch viel GlÃ¼ck und drÃ¼cke die Daumen!

*Die Pralinen werden mir von [Elly Seidl](#) zur Verlosung unter meinen Lesern unentgeltlich zur VerfÃ¼gung gestellt. Herzlichen Dank dafÃ¼r! – *Produktfoto der Pralinen: Elly Seidl.*

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Muffins
3. Schokolade

Tags

1. Buttermilch
2. Kakao
3. Muffins
4. Nougat
5. Schokolade
6. Verlosung

Date Created

13. September 2017

Author

schokohimmel

default watermark