

**Markus Hummel
Haselnuss-Muffins****Freitag, 18. Oktober 2024
Rezept für 12 Stück****Zutaten für die Streusel:**

- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g brauner Zucker
- 20 g sehr weiche Butter
- 1 TL Zimt

Für den Teig:

- 220 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 160 g Zucker
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Zimt
- 2 TL Instant-Kaffee (Pulver)
- 150 ml Milch
- 2 Eier (L)
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL Vanillearoma
- 90 g grob gehackte Haselnüsse (20g für die Deko beiseite stellen)
- 40 g Zartbitterschokolade, gehackt.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papier-Förmchen auslegen.
2. Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mischen, kurz zu Streuseln kneten und beiseitestellen.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Kaffee mischen. In einer weiteren Schüssel Milch, Eier, Öl & Vanillearoma verrühren.
4. Die Milch-Öl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren, dann 70 g grob gehackte Haselnüsse und die gehackte Zartbitterschokolade dazu geben und kurz unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Mit den Streuseln und anschließend mit den restlichen grob gehackten Haselnüssen bestreuen und 20-25 Minuten backen.
6. Dann aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.