Haselnuss-Honig-Muffins



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Masse:

- 100 g Haselnüsse
- 120 g Vollkornmehl
- 140 g Mehl
- 2 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 Ei
- 120 g flüssiger Honig
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 200 g Haselnuss- oder Naturjogurt

Außerdem:

- Butter für die Form
- oder Papierförmchen
- 150 g Haselnusskuvertüre
- 3-4 Esslöffel Haselnusskrokant oder gehackte Nüsse

Zubereitung

1. 12 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Haselnüsse auf ein Backblech legen und im heißen Ofen 5 bis 10 Minuten rösten. Herausnehmen, auf ein Küchentuch geben und damit so lange reiben, bis sich die Schale löst. Die Nüsse grob hacken.

3. Beide Mehlsorten mit 70 Gramm der gehackten Haselnüsse, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. Das Ei ein wenig verquirlen. Honig, Vanillezucker, Öl oder Butter und Joghurt hinzufügen, alles gut verrühren. Zuletzt die Mehlmischung vorsichtig unterheben.

4. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.

5. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen.

6. Die gebackenen Muffins 5 Minuten in den Formen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

7. Die Haselnusskuvertüre nach Anleitung schmelzen. Die Muffins darin eintauchen, abtropfen lassen und mit Krokant bzw. den restlichen gehackten Nüssen bestreuen.