

/

ALLE-TAGE-MUFFINS

Sie sind ehrlich und beschwingt, ein bisschen übermütig vielleicht mit den vielen dicken Schokoladenstückchen, kribbelig nussig und machen für den Moment glücklich.

ZUTATEN für 12 Muffins

100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 zimmerwarme Eier
150 g vollfetter Joghurt
Vanille
optional: Weinbrand
150 g Mehl
100 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
2 TL Backpulver
100 g Schokolade

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 °C O/U. Muffinblech mit Förmchen auskleiden.

Butter und (Rohrohr-)Zucker gründlich miteinander verrühren. Eier unterschlagen. Anschließend den Joghurt und ein wenig Vanille oder Vanilleextrakt. Wer mag, rührt auch noch einen Esslöffel Weinbrand ein.

Als trockene Zugaben helles, gesiebtes Mehl mit Haselnuss mischen. Ich werde nicht müde, auf meine »Piemonteser Nüsse« zu verweisen ;) Backpulver nicht vergessen. Mit den nassen Zutaten vermengen.

Zum Schluss gehackte (Bitter-)Schokolade unterheben.

20 bis 25 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.