

Paranuß-Schoko-Muffins



Zutaten:

- Papierförmchen
- 200 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 100 g dunkle Schokolade gerieben oder geschmolzen
- 150 gehackte Paranüsse
- Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 250 ml Schlagobers

1. Backofen auf 200 °C vorheizen und die Muffinförmchen in die Vertiefungen der Muffinbackform setzen.

2. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Salz und Nüssen mischen.

3. Im KENWOOD Titanum Chef die Eier mit Butter, Zucker und Schlagobers verschlagen und die Mehlmischung unterrühren. Danach noch die Schokolade dazu und den Teig in die Förmchen füllen.

4. In den Ofen schieben und etwa 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Für den Guss:

150 g weiße Kuvertüre

50 g gehackte Paranüsse