

## Easy-peasy Nutella-Muffins (TM)

*Für Nicht-Thermomixer: Das Rezept schmeckt ohne TM genauso gut ;) Ihr nehmt die Zutaten in der gleichen Reihenfolge und Menge und rührt einfach alles mit dem Rührgerät oder in der Küchenmaschine!*

### **Zutaten:**

- 170g Butter (oder Margarine)
- 120g Zucker
- 1 Päckle Vanillezucker
- 4 Eier
- 220g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 3 EL Nutella (großzügig gehäuft)

Vorbereitung: Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober/Unterhitze. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Butter, Zucker und Vanillezucker kommen in den Mixtopf für 25 Sekunden auf Stufe 4. Die 4 Eier kommen nach und nach dazu, bei insgesamt 30 Sekunden auf Stufe 4. Mit dem Teigschaber mindestens einmal alles in die Mitte schieben. Nun das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und 25 Sekunden bei Stufe 3- 4 unterrühren. Ebenfalls mit dem Teigschaber nachhelfen. Die 3 EL Milch werden 10 Sekunden auf Stufe 3 dazugegeben.

Das Beste kommt ja wie man weiß zum Schluss: 3 guuuut gehäufte Esslöffel Nutella! Mit dem Schaber etwas nachhelfen und 15 Sekunden auf Stufe 5 mixen.

Taaataaaaa - Fertig!

Die Papierförmchen dürfen hier großzügig gefüllt werden. Da ich die riiiiiesen Muffins nicht so mag, füll ich ein oder zwei kleine Förmchen immer noch extra. Wer kleiner Muffins mag, kann 15-20 kleine Muffins auf 2 Mal backen;) *(Dann die Backzeit um ca. 2 Minuten verkürzen/ Stäbchentest durchführen)*

Die Muffins kommen nach 18-20 Minuten aus dem Ofen und duften herrlich! Am besten nur kurz draußen auskühlen lassen, etwas Nutella oder Puderzucker als Deko drauf und dann Beeilung. Sonst sind sie weg ;)

Viel Freude beim Backen und Genießen!

FräuleinKuchenzauber <3

