Hochge-Nuss: Kleine Walnuss-Schoko-Muffins

Als Sommerkind habe ich ein zwie-gespaltenes Verhältnis zum Herbst. Für mich ist der Sommer eigentlich immer zu kurz und da ich Kälte nicht mag, stehe ich dem Herbst argwöhnisch gegenüber. Gestaltet er sich so wie bisher mit viel Sonne, rotgoldenem Laub und Ohne-Jacke-Temperaturen, dann liebe ich ihn. Ist er nasskalt und werden die Tage zu kurz, möchte ich mich am liebsten mit Kakao auf den Kuschelsessel verkriechen und monatelang Kochbücher schmökern, bis der Frühling da ist.
Kulinarisch hingegen finde ich den Herbst super! Es gibt Maronen, Kürbis, Feigen, Nüsse und Grünkohl. Auf alles freue ich mich das ganze Jahr über und ich kann nicht genug davon bekommen. Da kam das Herbstevent bei Ina is(s)t wie gerufen, denn bei ihr dreht sich alles rund um die Nuss, beziehungsweise um Hochge-Nuss!
Diese kleinen, super schokoladigen Seelentröster sind mein Herbstbeitrag zu ihrem Event.

Blogevent
Hochge-
Nuss
Ina
Is(s)t
01.10.-15.11.2017
www.inaisst.blogspot.de

Hochge-Nuss: Kleine Walnuss-Schoko-Muffins

Für 12 große Muffins oder ca. 48 kleine:
Butter, zerlassen, oder Öl zum Fetten der Formen
125 g Dinkelmehl (Type 630)
200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
3 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
150 g Butter
65 g Zucker
70 ml Milch
2 Eier
100 g Walnüsse, grob gehackt
125 g Bitterschokolade, grob gehackt

Die Muffinformen mit dem Fett einpinseln oder mit Papierförmchen auslegen.
Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen.
Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, bis der Zucker relativ gelöst ist. Die Eier mit der Milch verrühren.
Walnüsse und Schokolade zu den trockenen Zutaten geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Eiermilch und Zuckerbutter hinein geben. Mit einem Metalllöffel alles zu einem Teig verrühren, aber auf keinen Fall zu lange, er darf noch kleine Klümpchen haben!
Den Ofen auf 180°C Grad Umluft vorheizen. Den Teig in die Mulden der Form füllen und die Muffins etwa 15 Minuten backen.
Die Backzeit variiert je nach Größe, also am besten nach 10 Minuten nachschauen und Stäbchenprobe machen.
Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben noch mit einem Hauch Puderzucker

bestäuben.

Ich hoffe, ihr könnt der Herbstzeit ebenfalls viele genussvolle Aspekte abgewinnen und macht es euch gemütlich und vor allem lecker!
Genießt die Farbenpracht der Natur und ihre Naschereien!
Eure Judith

Hochge-Nuss: Kleine Walnuss-Schoko-Muffins

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

2

Send email