



Dieses Wochenende gibt es eine Nascherei, die mich an meine Studienzeit erinnert. Am Uni-Platz gab es eine Bäckerei, wo wir uns regelmäßig mit Nervennahrung versorgt haben. Ich erinnere mich noch an die köstlichen Nussecken, Schokobrotchen und Schoko-Muffins mit Nougatkern!

Als ich vorgestern eine Packung Nougat, die in der Weihnachtszeit keine Verwendung gefunden hatte, in der Vorratskammer sah, musste ich an damals denken und bekam unbändige Lust auf Schokolade und Nougat.

Naschkater fiepte sowieso schon seit Tagen - ich hatte ihm zu lange nicht gebacken. Und diesmal hat er Recht, ich backe zurzeit tatsächlich wenig. Die Arbeit hatte mich fest im Griff und offenbar macht mir gerade auch eine Art Frühjahrs Müdigkeit zu schaffen, denn ich fühle mich ein bisschen antriebslos und unmotiviert. Aber da Backen ja die beste Therapie ist - vor allem, wenn Schokolade involviert ist - schritt ich gestern zur Selbstmedikation.

Schoko-Muffins mit Nougat



Wie ich das gerne tue, habe ich auch hier mal wieder ein bisschen frisch gemahlenes Vollkornmehl verwendet. Für meinen Geschmack könnten es sogar 100 statt 50 g sein. Das könnt ihr aber zum Beispiel auch durch gemahlene (geröstete) Nüsse ersetzen! Den Teig habe ich nicht allzu süß gemacht, denn die Nougatstückchen sind ja umso süßer. Wundert euch nicht - der Teig ist sehr flüssig und sollte lieber nicht in Papierförmchen ohne stützendes Muffinblech verwendet werden, das würde daneben gehen! Ich habe Silikonmuffinformen verwendet bzw. Papierförmchen im Muffinblech, das ging wunderbar!

Für ca. 12 große Muffins:

200 g Dinkelmehl 630
50 g Dinkelvollkornmehl
(oder gemahlene Nüsse)
2 gestr. TL Backpulver
1 TL Natron
3 EL Kakaopulver
2 EL Getreidekaffee oder lösliches Kaffeepulver
Salz
300 g Buttermilch (oder Milch/Pflanzendrink + 1 EL Apfelessig)
2 Eier
80 g Öl
110 g Zucker
100 g Nougat, klein gewürfelt
1 EL Mehl oder Stärke

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen.

Die nassen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und verrühren. Beides zusammengeben und verrühren.

Den Ofen vorheizen und die Förmchen bereitstellen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Nougatwürfel kurz in Mehl oder Stärke wälzen und dann jeweils 2-3 Stück in ein Förmchen geben.

Die Muffins 20-25 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herauskommt.

Schoko-Muffins mit Nougat



Schoko-Muffins mit Nougat

Am besten noch ganz leicht lauwarm vernaschen – dann ist das Nougat noch leicht flüssig oder weich und die Muffins schmecken noch mal so gut!
Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email