



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Nuss-Nougat-Muffins

Zubereitung

Ofen auf 180 C vorheize.

Zucker, Margarine und Eier schaumig schlagen. Anschließend die Rührmasse mit Mehl, Backpulver und dem Vanillezucker verrühren. Jetzt die Milch hinzufügen.

Danach werden die gehackten und die gemahlenen Haselnüsse hinzugefügt.

Den Teig halbvoll in die Muffins-Form füllen. Nougatmasse klein würfeln und diese dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Danach wieder einen Teig darauf Muffins bei ca. 180 C 20-25 Minuten backen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Raphaela Klein.

Zutaten

200 g Mehl

200 g Margarine

1 Pkg. Backpulver

200 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

200 ml Milch

200 g gemahlen Haselnüsse

100 g gehackte Haselnüsse

Feste Nougat Masse