

Nuss – Joghurt – Muffins

Zutaten:

50 g gemahlene Haselnüsse
150 g Natur-Joghurt
180 g Mehl
½ TL Backpulver
125 g sehr weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
50 g Schokoladenstreusel



Zubereitung

- Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren.
- Joghurt unterrühren.
- Mehl, Nüsse, Schokostreusel und Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme heben.
- Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen.