

Rüebli-Muffins mit weisser Schokolade und Haselnüssen

 40 Minuten |  8 Muffins

 leicht |  vegetarisch

Zutaten

Muffins

50 g Butter, weich
120 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 g regionale Rüebli
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
2 TL Backpulver
0,5 TL Natron
1 dl Milch

Dekoration

100 g weisse Schokolade
50 g Haselnüsse, grob zerdrückt

So wird's gemacht

Ofen bei Umluft 180 Grad vorheizen.

Handweiche Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz beifügen.

Eier zur Masse geben und mit dem Handrührgerät 5 bis 10 Minuten aufschlagen.

Rüebli schälen, an der Bircherraffel reiben und gut unterheben.

Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Natron mischen und mit der Milch unter die Masse heben.

Teig gleichmässig in beliebige Muffinformen verteilen.

Die Muffins 25 Minuten in der Ofenmitte backen.

Weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen (Schüssel mit Schokolade auf eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen).

Haselnüsse grob zerdrücken.

Die Schokolade mit einem Löffel im Faden auf die Muffins geben und anschliessend mit den grob zerdrückten Haselnüssen bestreuen.

