



NESQUIK KNUSPERFRÜHSTÜCK SCHOKO-MUFFINS

Zutaten (ca. 20 Stk.)

für den Teig:

260 g Mehl
3 TL Backpulver
3 EL NESTLÉ NESQUIK Kakaopulver
1 Ei
100 g Zucker
100 ml Speiseöl (Sonnenblumenöl)
250 ml Buttermilch
75 g gemischte, gehackte Nüsse

für die Crème:

250 g Magerquark
2 EL Milch
2 EL Zucker
3 EL NESTLÉ NESQUIK Kakaopulver
60 g NESTÉ NESQUIK Knusperfrühstück

NESTLÉ NESQUIK Kakaopulver zum Bestäuben



ZUBEREITUNG



1. Mehl, Backpulver und NESTLÉ NESQUIK Kakaopulver vermischen.
2. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl und Buttermilch gut verrühren.
3. Mehlmischung und Nüsse vorsichtig unterheben, den Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form füllen und ca. 20-25 Min. im vorgeheizten Ofen goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180°C/Stufe 3, Umluft 160°C).
4. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und quer aufschneiden.
5. Für die Creme Quark mit Milch, Zucker und NESTLÉ NESQUIK Kakaopulver verrühren, NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück etwas zerdrücken, unter die Creme mischen und die Unterhälfte der quer aufgeschnittenen Muffins mit der Creme bestreichen.
6. Vor dem Aufsetzen des Deckels noch eine NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück Kugel in der Mitte verstecken.
7. Mit Puderzucker bestäubt servieren und genießen.

