



Nougat-Apfel Muffins

mit Joghurt und Schokolade

🕒 | ZUBEREITUNG: 25 min | BACKZEIT: 25 min | FÜR 12 MUFFINS

Zutaten

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
80 ml Öl
1 Ei
75 g Viba Nougat-Creme
250 g Joghurt
100 g Vollmilch-Schokolade
1 großer Apfel
Kakao oder Puderzucker
zum Bestäuben

- 1 Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen und den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 175 Grad Umluft vorheizen.
- 2 Mehl und Backpulver sieben, Schokolade klein hacken, Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 3 In einer zweiten Schüssel das Ei mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend Vanillezucker, Öl, Joghurt und Viba Nougat-Creme unterrühren. Die Mehlmischung unterheben und vorsichtig die Apfelstücke und die Schokolade dazugeben.
- 4 Den Teig in die Förmchen füllen und 25 min. backen. Sobald die Muffins goldbraun sind das Blech aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.
- 5 Mit Puderzucker oder Kakao bestäuben und servieren.