

# Schoko-Nougat- muffins in der RÖSLE-Form



## Zutaten:

150g	Zucker
150g	weiche Butter
1 Prise	Salz
	Nüsse nach Wahl
30g	Kakaopulver
150g	Mehl
	Keksbrösel
2	Eier
½ TL	Backpulver
30g	gehackte dunkle Schokolade
6 Würfel	Nougat oder
ca. 25g	helle Schokolade

## Zubereitung:

Zucker, weiche Butter und Salz einige Minuten schaumig schlagen. Nüsse, Kakao, Mehl und Keksbrösel zugeben und unter die Buttermasse heben. Dann die Eier unterheben.

Backpulver und zuletzt die gehackte dunkle Schokolade unterheben. Sollte die Masse zu fest sein, etwas Milch unterrühren. Alles in ausgebutterte RÖSLE-Muffinformen füllen und in jeden Muffin ein Stück Nougat stecken. Bei indirekter Hitze 15 Minuten bei 170 °C backen bzw. grillen.

## BBQ- Muffinform

**6er Backform für Muffins.  
Passt in alle RÖSLE-Grills,  
auch im Backofen verwendbar.**

