Schokoladen-Walnuss-Muffins

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	333 kcal/ 1390kJ	Fett:	19 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11,5 g
Kohlenhydrate:	34 g	ungesättige Fettsäuren:	7,5 g

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. 12 große Muffinförmchen leicht einfetten. In einer großen Schüssel Zucker, braunen Zucker, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. In einer weiteren Schüssel Milch, Butter, Eier und Vanille mischen.

2. In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung drücken und die Milchmischung zufügen. Alle Zutaten gut verrühren. Anschließend die Schokolade und Walnüsse hinzufügen. Den Teig in die Muffinförmchen füllen.

3. Die Muffins 15 bis 20 Minuten backen. Ob die Muffins fertig sind, kann auch mit einem Holzstäbchen geprüft werden. Man sticht das Stäbchen in den Muffin. Haftet beim Herausziehen kein Teig mehr an dem Stäbchen, so ist der Muffin fertig. Die Muffins auf dem Blech fünf Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen.

Zutaten für 12 Portionen :

75 g	Zucker
60 g	brauner Zucker
240 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
160 ml	Milch
115 g	Butter, geschmolzen und abgekühlt
2	Eier, leicht geschlagen
1 1/2 TL	Vanilleextrakt
100 g	Vollmilchschokoladenstückchen
100 g	Halbbitterschokoladenstückchen
65 g	kalifornische Walnüsse, gehackt