

Marmor Muffins

Für 9 Muffinsförmchen



Was du benötigst:

150 g Butter, 125 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3 Eier, 250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 125 ml Milch, 25 ml Milch, 2 TL Kakaopulver (kein Instantpulver), Papierförmchen

Schritt 1:



Beginne damit, die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig zu schlagen. Gleichzeitig kannst du bereits zu Beginn, den Backofen auf 200 Grad „Unter und Oberhitze“ einstellen.

Schritt 2:



Füge nun das Mehl, Backpulver und 125 ml Milch hinzu und rühre noch einmal alles ordentlich durch.

Schritt 3:



Gib ca. $\frac{1}{4}$ des Teiges in eine andere Schüssel.

Bereite anschließend die Papierförmchen auf dem Backblech vor und befüll diese mit dem restlichen Teig. Achte darauf, die Förmchen nur halb voll zu füllen, denn die Muffins gehen während des Backens noch auf.

Schritt 4:



Nimm nun den beiseite gestellten restlichen Teig her. Füge 2 Teelöffel Kakao und 25 ml Milch hinzu. Rühre den Teig gut um, sodass keine Klumpen entstehen.

Schritt 5:



Verteile den Kakaoteig nun gleichmäßig auf die Muffins und vermische den Teig vorsichtig mit einer Gabel. So entsteht die typische Marmorierung.

Anschließend können die Muffins für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen.



Wenn du sicher gehen willst, ob die Muffins fertig gebacken sind, kannst du mit einem Zahnstocher in den Teig stechen. Bleibt kein Teig am Zahnstocher hängen, sind die Muffins fertig.

Die Muffins aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und schon sind sie servierbereit.