

Kuchen und Dessert

Marmorkuchen-Muffins

...gelingt auch Anfängern ♥



Rezept und Zubereitung für 12 Muffins

Backofen vorheizen auf 190° Ober/Unterhitze

- 130 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier Größe M
- 120 ml Milch
- 1½ EL Kakaopulver
- abgeriebene Schale einer Bio-Orange (optional)

1. Die Butter, den Zucker, Vanillezucker und das Salz in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig rühren
2. Jedes Ei nacheinander ca. 1 Min. unterrühren
3. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren
4. Ein Muffinblech mit den Papierförmchen auskleiden und ca. ein Drittel des Teiges in die Förmchen füllen
5. In den verbleibenden Teig 1½ EL Kakaopulver und optional die abgeriebene Schale einer Bio-Orange geben und unterrühren und auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel spiralförmig den dunklen Teig unter den hellen Teig ziehen um eine schöne Marmorierung zu erhalten.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 22 Min backen

Viel Spaß beim Backen ♥
