

Marmormuffins mit Joghurt

Die Marmormuffins mit Joghurt und Öl schmecken super saftig. Das leckere Rezept ist ein wahrer Muffin-Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
150 ml	Öl
3 EL	Naturjoghurt
180 g	Mehl (Type 405)
1 Packung	Backpulver
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 EL	Kakao
2 EL	Milch
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Marmormuffins mit Joghurt** die Muffinform mit Papierförmchen belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit Öl und Joghurt verrühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und verrühren. Das Mehl mit Backpulver vermengen und zu einem Teig rühren. Dein Teig in zwei Portionen halbieren.
3. Die Milch mit Zucker und Kakaopulver verrühren und mit einer Teighälfte vermischen. Jetzt je einen gehäuften Esslöffel dunklen und hellen Teig in die Formen geben.
4. Im Backofen zirka 15 Minuten backen, auskühlen lassen und genießen.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins



[hier bestellen](#)



Tipp

Den eingefüllten Teig in der Muffinform mit einem Zahnstocher marmorieren.