Marmormuffins

Marmorkuchen gehört zu den beliebtesten Kuchen überhaupt. Wie wäre es alternativ einmal mit kleinen Marmormuffins? Das Rezept dafür ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

150 g	Butter (weiche)
120 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 ml	Milch
1 EL	Kakaopulver
Nach Belieben	Butter (zum Ausfetten der Formen)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Marmormuffins** zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech mit Butter einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier, Mehl, Backpulver und Milch unterrühren.

2. Die Hälfte des Teigs in die Muffinförmchen füllen. Die andere Teighälfte mit dem Kakaopulver verrühren und ebenfalls in die Förmchen füllen. Mit einer Gabel durch den Teig ziehen, so dass das typische marmorierte Muster entsteht.

3. Die Muffins im Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann die Muffins (mit oder ohne Papier) aus der Form lösen und bis zum Servieren komplett auskühlen lassen.

Tipp

Die Marmormuffins mit dunkler Kuvertüre überziehen.