

Marmormuffins

Zutaten für 12 Muffins:

150g Butter, zimmerwarm

125g Zucker

250g Mehl

150ml Milch

3 Eier

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

2 Teelöffel Backkakao

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 125 ml Milch hinzufügen und nochmal durchrühren.

Das Muffinblech mit den Förmchen auslegen.

Zuerst 3/4 des Teiges mit einem Teelöffel in die Förmchen geben, 1/4 des Teiges mit dem Kakaopulver und 25 ml Milch vermischen und dann den dunklen Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Nun den Teig mit einer Gabel ein wenig vermischen, bis er "marmoriert" ist

Gebacken werden die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) ca. 25-30 Minuten.

Wenn die Muffins abgekühlt sind, ist es Zeit zu dekorieren!

Dazu kann Kuchenglasur, Zuckerguss, bunte Zuckerstreusel, Smarties oder Gummibärchen verwendet werden.

Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
Danach servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachbacken :)