Marmorkuchen Muffins

Muffins in Form von Marmorkuchen.

Zutaten

Menge
Zutat
200 g
Butter
220 g
Kristallzucker
1 Pkg
Vanillezucker
1 Pkg
Orangenschale
1 Prise
Salz
5
Eier
200 g
Mehl glatt
1 Pkg
Backpulver
100 g
Zartbitterschokolade
15 g
Kakaopulver
4 EL
Milch
1 EL
Staubzucker

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Heller Teig (20 Minuten)
☐
1.

200 g 200Butter (zimmerwarm) gemeinsam mit
200 g 200Kristallzucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Dazu nun

1 Pkg 1Vanillezucker
1 Pkg 1Orangenschale und
1 Prise 1Salz zugeben und unterrühren. Nun
5 5Eier nacheinander zugeben und ebenfalls vermischen. Als nächstes
1 Pkg 1Backpulver zu
200 g 200Mehl glatt sieben und ebenfalls in die Masse unterrühren. Zwei Drittel der Masse nun in Muffin-Formen einfüllen.

Dunkler Teig (20 Minuten)
☐
2.

15 g 15Kakaopulver
20 g 20Kristallzucker und
5 EL 5Milch unter den restlichen Teig verrühren. Weiters
100 g 100Zartbitterschokolade grob hacken und ebenfalls unterrühren.
Den dunklen Teig nun auf die bereits mit hellem Teig befüllten Muffin-Formen verteilen und mit einem Stäbchen vorsichtig spiralförmig durch die Teig-Schichten ziehen.

Backen (30 Minuten)
☐
3.

Die Marmorkuchen Muffins nun im vorgeheizten Backrohr bei 180°C rund 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Muffins mit einer Alu-Folie abdecken, damit sie nicht verbrennen. Danach die Muffins auskühlen lassen und mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp

Muffin-Formen am besten mit kleinen Papier-Förmchen auslegen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Mittel

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

Zeitkategorie

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-