



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)

- | | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 200 g Butter (zimmerwarm) gemeinsam mit 200 g Kristallzucker mit dem Mixer cremig aufschlagen. Dazu nun 1 Pkg Vanillezucker 1 Pkg Orangenschale und 1 Prise Salz zugeben und unterrühren. Nun 5 Eier nacheinander zugeben und ebenfalls vermischen. Als nächstes 1 Pkg Backpulver zu 200 g Mehl glatt sieben und ebenfalls in die Masse unterrühren. Zwei Drittel der Masse nun in Muffin-Formen einfüllen. |
|--------------------------|----|---|

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Dunkler Teig (20 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>15 g Kakaopulver 20 g Kristallzucker und 5 EL Milch unter den restlichen Teig verrühren. Weiters 100 g Zartbitterschokolade 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.</p>
--------------------------	----	---

Backen (30 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	<p>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.</p>
--------------------------	----	---

Tipp

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

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
1 Stunde 10 Minuten
- **Preiskategorie**