Marmorkuchen-Muffins



Der beliebte Kuchenklassiker hier mal im Kleinformat.

12 Stück

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 280 g Mehl
2. 2 ½ TL Backpulver
3. ½ TL Natron
4. 60 g gemahlene Mandeln
5. 1 Ei
6. 120 g Zucker
7. 125 g weiche Butter (alternativ 80 ml Speiseöl)
8. 275 g Milch

Zusätzlich für den dunklen Teig

2 EL Backkakao
4 EL Milch (oder 3 EL Milch und 1 EL Rum)

Zusätzlich für den hellen Teig

1 TL Vanille-Extrakt (oder ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma)

Außerdem

Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein 12-er Muffinsblech mit Cups bestücken oder einfetten.
3. Zuerst die trocknen Zutaten für den Grundteig (Mehl, Backpulver, Natron, Mandeln) in einer separaten Schüssel gründlich mischen.
4. Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen. Zucker, Butter und Milch dazugeben und verrühren.
5. Die trocknen Zutaten auf die Masse geben und nur solange vorsichtig verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Danach den Teig aufteilen. In die eine Hälfte Backkakao und Milch (und ggf. Rum) einrühren. In die andere Hälfte Vanilleextrakt (oder Bittermandel-Aroma) geben und verrühren.
6. Nun die Muffincups jeweils zur Hälfte mit dem hellen und dem dunklen Teig füllen. Insgesamt sollten sie zu ¾ gefüllt sein. Vorsichtig mit einer Gabel durch den Teig ziehen, damit der Marmorkuchen-Effekt entsteht.
7. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Muffins in der Ofenmitte für 20-25 Minuten backen. Anschließend die Muffins kurz in der Form stehen lassen und anschließend zum Auskühlen auf eine Kuchengitter stellen.
8. Mit Puderzucker bestäuben (oder Kuvertüre schmelzen und die Oberfläche der

Muffins kurz eintauchen).