

Einfache Marmor-Muffins

Ein ganz einfaches Rezept für saftige Marmor Muffins aus hellem und dunklem Rührteig in Marmor-Optik. Dieses Marmor muffin Rezept schmeckt jedem!

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

175 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

50 ml Milch (4 EL)

Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 EL Milch

Wie backe ich einfache Marmor-Muffins?:

① Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Gute die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln auf die Förmchen verteilen, den Teig dabei an eine Seite des Förmchens geben. Kakao und Milch unter den übrigen Teig rühren und auf die Förmchen verteilen. Mit einem Schaschlikspieß oder einer Kuchengabel die beiden Teige vorsichtig marmorieren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung können die Muffins 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder eingefroren werden.
- Der dunkle Teig kann mit ein paar Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma verfeinert werden.

