

# Zebra-Muffins

Super-saftige Zebra-Muffins aus Zebrakuchen-Teig mit Öl und Kakao.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett  
Weizenmehl

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 TL Dr. Oetker Original Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
50 ml lauwarmes Wasser (4 EL)  
125 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Guss:

150 g Puderzucker  
etwa 3 EL Rum

## 1 Vorbereiten:

Die Muffinform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 Teelöffel hellen Teig** in die Mitte der Mulden geben. Jeweils **direkt darauf 1-2 Teelöffel dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Muffins nach dem Backen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Guss:**

Puderzucker sieben, mit Rum zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und die Muffins damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Guss statt mit Rum auch mit Zitronensaft zubereiten.
- Oder backen Sie die Muffins in Papierbackförmchen.

