

## Marmormuffins

Leckere Muffins versüßen dir und deiner Familie den neuen Alltag zu Hause. Diese lassen sich auch ganz einfach selbst herstellen. Wir freuen uns auf Fotos, von deinen selbst gebackenen und dekorierten Marmormuffins.

### Zubereitung

Zubereitungszeit: 50 Minuten

#### Zutaten für 9 Portionen

- 0.5 Pk Backpulver
- 130 g Butter, weich
- 4 Stk Eier
- 2 EL Kakaopulver
- 240 g Mehl
- 120 ml Milch
- 2 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 0.5 Pk Vanillezucker
- 80 g Zucker



1. Butter mit Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Rührschüssel so lange rühren bis eine helle Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver miteinander mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.
2. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Muffinförmchen vorbereiten bzw. Muffin Blech einfetten.
3. Etwa 2/3 des Teiges auf die vorbereiteten Muffinförmchen aufteilen. Den Rest vom Teig mit dem Kakaopulver verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig in die Förmchen verteilen. Mit einem Holzspieß oder einer Gabel Kreise durch den Teig ziehen, so dass er sich marmorartig vermischt.
4. Im Backofen etwa 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben.

### Tipps zum Rezept

Du kannst die Muffins mit einer Schokoladenglasur oder Zuckerglasur bestreichen und mit Smarties oder Gummibärchen dekorieren.

Viel Spass beim Backen 😊

Euer Leitungsteam