



# Marmormuffins

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Butter                               | 150 g        |
| Zucker                               | 100 g        |
| Vanillinzucker                       | 1 Päckchen   |
| Salz                                 |              |
| Eier                                 | 3 St.        |
| Milch                                | 100 ml       |
| Weizenmehl, Type 405                 | 200 g        |
| Backpulver                           | 0.5 Päckchen |
| Kakaopulver                          | 2 EL         |
| Schokolade, Zartbitter               | 100 g        |
| Haselnusskerne, gehackt und geröstet | 4 EL         |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Eier und Milch zugeben und ca. 2 Min.iterrühren. Mehl und Backpulver zugeben und mit einem Kochlöffel unterheben. Teig auf zwei Schüsseln verteilen und eine Hälfte mit Kakao verrühren.
2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Abwechselnd jeweils 1 EL hellen und dunklen Teig in die Mulden geben, bis die Förmchen etwa zu 2/3 gefüllt sind. Mit einem Schaschlikspieß Teig leicht verrühren, sodass ein Muster entsteht. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins anschließend abkühlen lassen und aus der Form lösen.
3. Derweil Schokolade grob hacken und in eine Metallschüssel geben. In einem Topf ca. 200 ml Wasser aufkochen und Schüssel auf den Topf stellen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Marmormuffins mit geschmolzener Schokolade beträufeln und mit Haselnüssen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 288 kcal |
| Kohlenhydrate  | 27 g     |
| Eiweiß         | 5 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 18 g     |