

Marmorküchlen aus der Mini-Muffinform

Zutaten:

- 300 g weiche Butter
 - 270 g Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 1/2 Fläschchen Rumaroma
 - 1 Prise Salz
 - 6 Eier
 - 370 g Weizenmehl
 - 1 Pck. Backpulver
 - 70 g Milch
 - 20 g Kakaopulver
-
- 125 g Sahne
frische oder gefrorene Früchte



Zubereitung:

**Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen
den Rost so weit unten einschieben wie möglich**

Die Butter schaumig rühren, Zucker Vanilleextrakt, Aroma und Salz zugeben und gut verrühren. Eier nach und nach zugeben - jedes Ei ca. 1/2 Minute unterrühren. Mehl, Backpulver und 40 g Milch zugeben und unterheben.

Je einen guten TL des Teiges in die Mulden Mini-Muffinform geben (das praktische: diese muss NICHT gefettet werden)

Vom Rest des Teiges gut die Hälfte in den Zauberkasten geben (diesen je nach Patina bitte mit Palmin oder Butaris gut ausfetten und mit Grieß oder gemahlene Nüssen ausstreuen). Unter den verbliebenen Teig Kakaopulver und 30 g Milch zugeben und gut unterrühren.

Vom dunklen Teig wieder je einen TL auf dem hellen Teig in der Mini-Muffinform verteilen, den Rest in den Zauberkasten geben. Dann eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen damit ein Marmormuster entsteht.

Im vorgeheizten Backofen die Mini-Muffins ca. 30 Minuten und den Marmorkuchen im Zauberkasten ca. 50- 55 Minuten backen.

Nach dem Backen die Mini-Muffins etwas auskühlen lassen und mit einem Teigschaber aus der Form lösen.

Etwa 125 g Sahne mit Sahnesteif oder "Vanillesoße ohne kochen" aufschlagen. Mit der Garnierspritze auf die Mini-Muffins spritzen und mit frischen oder gefrorenen Früchten garnieren! Lasst es euch schmecken ...



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de