

# Muffins – Schwarz – Weiß

## Zutaten:

250 g Mehl  
125 g Zucker  
125 g weiche Butter  
2 Eier  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 EL Milch  
1 TL Rum  
4 EL Kakaopulver (Kakaoschicht)  
2 EL Zucker (Kakaoschicht)  
3 EL Milch (Kakaoschicht)



## Zubereitung

- Die Eier schaumig schlagen.
- Butter, Milch, Zucker, Vanillezucker und Rum mit dem Eierschaum verrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
- Mischung mit der Eiercreme glattrühren.
- Teig in drei Teile teilen.
- Kakao, Zucker und Milch für die Kakaoschicht verrühren.
- In ein Drittel des hellen Teigs einrühren und dunkel „färben“
- Vom hellen Teig ein Drittel in 12 Muffinförmchen füllen.
- Dann den dunklen Teig darauf verteilen.
- Zum Schluss den restlichen hellen Teig einfüllen.
- Bei 200° C etwa 15 - 20 Minuten backen.
- Fertig gebackene Muffins abkühlen lassen.