

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.