

Marmormuffins

Zutaten



250 ml Buttermilch



250 Gramm Mehl



125 Gramm Zucker



2 Teelöffel Kakao

Marmormuffins



1 Ei



80 ml Öl



1 Backpulver



1 Vanillinzucker

Marmormuffins

Zubereitung



Backofen auf 170°C vorheizen



Mehl in eine Schüssel geben



Backpulver dazugeben



alles miteinander verrühren

Marmormuffins



Ei in eine andere Schüssel aufschlagen



Ei mit einer Gabel verquirlen



Zucker dazugeben



Vanillinzucker hinzufügen

Marmormuffins



Öl in die Schüssel geben



Buttermilch dazugießen und
alles miteinander verrühren



Ei-Öl-Buttermilchmasse zum Mehl
gießen und miteinander verrühren



Hälfte des Teiges in Muffinsformen
füllen

Marmormuffins



zum Restteig Kakao hinzufügen



Kakao untermischen



Kakao-Teig auf die Muffins verteilen



Muffins in den Backofen schieben und ca. 20 bis 25 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!