Rezept

Marmor-Muffins

Ein Rezept von Marmor-Muffins, am 19.09.2025

Zutaten

250 g	Mehl
100 ml	neutrales Öl
80 g	Zucker
100 g	Nuss-Nugat-Creme (z. B. Nutella)
1 TL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
2	Eier
150 g	Vanille-Joghurt
5 EL	Milch
12	Papierförmchen oder Butter fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder die Mulden fetten. Mehl und Backpulver mischen. Erst Öl, Eier, Zucker und Joghurt gut verrühren, dann die Mehlmischung mit einem Löffel zügig unterrühren. Unter knapp die Hälfte des Teigs Nuss-Nougat-Creme, Milch und Kakaopulver mischen.

2. Den hellen Teig in die Förmchen geben, darauf den dunklen Teig verteilen und mit einem Löffelgriff spiralförmig unterziehen. Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen.