

## Schoko-Nuss-Marmor-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### [Rezept Zutatenliste](#)

**Zutaten** für ca. 12 Muffins

#### I. flüssige Zutaten

-

1 Ei

-

275 g Buttermilch

-

2-3 gehäufte EL weiche Butter

#### II. trockene Zutaten

-

275 g Mehl

-



140 g Zucker

-

2 ½ TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

1 Prise Salz

## Schokoteig (A)

-

3-4 EL Milch

-

2 EL Kakao

-

½ Packung Schokoladen-Puddingpulver (1 Packung für 300 ml Milch)

-

ca. 4 Stückchen gehackte Vollmilch- oder Zartbitterschokolade (Alternative: 1-2 EL Nuss-Nougat-Creme)

## Nussteig (B)

-

einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma

-



ca. 50 g gemahlene oder gehackte Nüsse

-

2-3 EL gemahlene Haferflocken

#### **IV. Deko**

-

Schokostreusel

#### **V. Glasur**

-

ca. 100 g Puderzucker

-

1-2 TL Wasser

#### **VI. Deko**

-

nach Wahl, am besten dunkle Zutaten für einen schönen Kontrast (Schokostreusel, gehackte Zartbitter-/Vollmilchschokolade, Kuvertüre etc.)



## Zubereitungsanweisung

### Zubereitung:

1.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2.

Muffinform entweder einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Papierförmchen auslegen.

3.

Das Ei in einer Rührschüssel verquirlen, danach die weiteren flüssigen Zutaten (I) mit dem Rührgerät unterrühren.

4.

In einer 2. Schüssel die trockenen Zutaten (II) mit einem Löffel vermengen.

5.

Anschließend in der trockenen Zutatenmischung eine kleine Mulde machen und die flüssige Zutatenmischung zum Grundteig hinzugeben.

6.

Das ganze nur solange mit einer Gabel verrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

7.

Nun die Zutaten für (A) und (B) in jeweils einer Schüssel vermengen.

8.

Nun den Grundteig halbieren und die Zutaten für den Schokoteig (A) zur einen Teighälfte, und die Zutaten für den Nussteig (B) zur anderen Teighälfte zugeben.

9.

Die beiden Teige jeweils solange mit einer Gabel verrühren, bis alle Zutaten vermengt sind.

10.

Die Muffinformen nun abwechselnd solange mit je 1 EL Schokoteig und 1 EL Nussteig füllen, bis die Formen bis zu einer Höhe von maximal  $\frac{3}{4}$  gefüllt sind.



11.

Nun das Ganze kurz mit einem Schaschlik-Spieß verquirlen, so dass der Marmoreffekt entsteht.

12.

Zum Schluss nach Belieben mit Schokostreuseln (IV) dekorieren.

13.

Die Muffins auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

14.

In der Zwischenzeit die Glasur (V) herstellen: Dazu den Puderzucker in das Wasser sieben, und das Ganze zu einer cremigen, streichfähigen Masse verrühren.

15.

Nach Ende der Backzeit die Muffins aus dem Backofen herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und z.B. auf ein Backblech stürzen.

16.

Zum Schluss die Glasur (V) auf die Muffins pinseln und mit Deko (VI) verschönern. Tipp: Nochmal etwas Glasur aufpinseln, dann sieht die Deko auch nach dem Einfrieren noch gut aus!

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	15 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Deutschland	<b>Kosten pro Portion</b>	