



Marmormuffins aus dem Zwölfersnack

Zutaten:

300 g Rama
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
5 Eier

370 g Mehl
1 Pck. Backpulver
40 g Milch

1 El Kakao
30 ml Milch
Zimt

Zubereitung:

Rama, Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 40 Sek/St.5 cremig rühren. Eier dazu fügen und nochmal 30 Sek/St 5 verrühren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver und Milch auf die Schaummasse wiegen.

Den Mixtopf verschließen, den Spatel einsetzen und bewegen, während sich das Messer dreht. (40 Sek/St 5)

Mit dem mittleren Portionierer je zwei Portionen in jede Mulde füllen.

Den restlichen Teig im Mixtopf lassen, den Kakao, Zimt und die Milch dazu fügen und 5 Sek/St 5 verrühren.

Mit dem mittleren Portionierer nun den dunklen Teig in die Mulden verteilen.

12 er Snack in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.