



Weiche, süße Marmor Muffins

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 40 minutes
Total time: 60 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 9 Stück

- 3 EL Sojamehl vermischt mit 6 EL Wasser | ersetzt 3 Eier
- 200 g Weizenmehl type 550 oder Dinkelmehl type 630
- 100 g Rohrzucker
- 50 g Margarine
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 gehäufter EL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Pflanzendrink
- 1 EL Kakao (für nur rund ein Drittel oder ein Viertel des Teiges)
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (ca. 20 Minuten Arbeitszeit + 30-40 Minuten Backzeit)

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. In einer Rührschüssel 3 EL Sojamehl mit 6 EL Wasser verrühren. Mehl, Zucker, Margarine, Vanille, Backpulver, Salz und Agavendicksaft hinzugeben. Pflanzendrink langsam hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Den Teig ca. 3 Minuten auf höchster Stufe vermengen.
3. Kleine Papiertütchen in die Muffin-Mulden geben und diese mit jeweils 1 großen, gehäuften EL Teig befüllen. Ein Drittel oder ein Viertel des Teiges übrig lassen (je nachdem wie hoch später der Kakaoanteil sein soll).
4. Den übrig gebliebenen Teig mit einem EL Kakaopulver sowie einem EL Wasser verrühren.
5. Auf jede gefüllte Muffinmulde einen kleinen Klecks Kakao-Teigmasse aufsetzen. Mit einem Holzstäbchen die helle und dunkle Masse schräg ziehen, damit die Muffins später schön marmoriert sind.
6. Das Muffin-Blech auf die mittlere Schiene des Ofens setzen und bei 180 Grad Umluft rund 30-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die fertigen Muffins pieken. Wenn das Stäbchen wieder herausgezogen wird, sollte kein Teig mehr daran kleben. Dann sind die Muffins fertig.
7. Ich lasse die Muffins noch ca. 15 Minuten im warmen Ofen bei leicht geöffneter Ofentür "ziehen", bevor ich sie mit Puderzucker bestäubt serviere.

Tipp: Beim Bestäuben mit Puderzucker, diesen immer erst in ein ganz feines Sieb geben und den Puderzucker-Staub mit Hilfe eines Löffels durch das Sieb über die Muffins stäuben.