



# Kuhflecken - Muffins

## ZUTATEN

### HELLERTEIG



300G



6 GESTR. TL



2 STÜCK



2 STÜCK



250G



8 STÜCK



300G

### DUNKLERTEIG



2-4 EL



2 EL

24 STÜCK

## Zubereitung

VORGEHEIZTER BACKOFEN:  
OBER-/ UNTERHITZE: 180 GRAD  
BACKZEIT: 25 MINUTEN

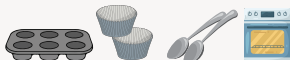
1



Für den Teig **Mehl**, **Backpulver** und **Puddingpulver** in einer Schüssel mischen, dann **Zucker** und **Vanillinzucker** dazugeben.

**Eier** und **weiche Butter** hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren, bis ein glatter und zähflüssiger Teig entsteht. Nur solange rühren, bis die Konsistenz stimmt, sonst werden die Muffins zäh.

2



Etwa die Hälfte des Teiges in die Förmchen im Muffinblech füllen.

Kakaopulver mit der Milch verrühren, unter die andere Teighälfte mischen und den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Förmchen geben. Nach dem Befüllen, die Muffins für 25 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben.

3



Muffins nach dem rausnehmen aus dem Ofen etwa 10 Minuten stehen lassen, aus dem Muffinblech rausholen und auf einen Kuchenrost stellen.

4



Die Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.