

Marmormuffins mit Cookiedoughkern und Mr. Tom Streusel



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Ergibt ca 12 große Muffins

Zutaten:

Cookie Dough:

50g Zartbitterschokolade

100g Butter

75g Zucker

100g Mehl

1 Prise Salz

Streusel:

80g Erdnussriegel (Mr.Tom)

75g Butter

1 EL Zucker

125g Mehl

1 Prise Salz

Teig:

50g Zartbitterschokolade

2 Karotten (ca. 200g)

350g Mehl

1 Päckchen Backpulver (hatte Anna Weinsteinbackpulver)

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

120ml neutrales Öl

250ml Hafer-, Soja- oder Kuhmilch

2 EL Backkakao

Zubereitung:

Cookie Dough:

Schokolade hacken. Butter, Zucker, Salz cremig rühren (Flexi). Mehl kurz unterrühren, dann Schoko dazu geben. Ca 12 Kugeln formen und kaltstellen.

Streusel:

Riegel fein hacken (Multi mit Messer). Butter, Zucker, Salz und Mehl zu dicken Streuseln kneten (K-Haken). Kurz gehackte Riegel unterkneten.

Teig:

Ofen vorheizen 180 Grad Ober/unterhitze. Karotten fein raspeln (Multi oder Trommelraffel). Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel mischen (K-Haken). Öl und Milch nach und nach unterrühren. Möhren unterheben. Teig halbieren. Schoko fein hacken und mit Kakao unter eine Hälfte rühren.

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Erst den hellen dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel Marmormuster einziehen. Dann 1 cookiedough Kugel on die Mitte des Teiges drücken bis diese vollständig bedeckt ist. Streusel auf den Muffins verteilen. 20 – 25min backen