

Marmorherzen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 Min.



Zutaten:

1 EL Backkakao
1 TL Backpulver
70 g Backschokolade, gehackt
65 g Butter, weich
1 Ei
125 ml Kefir
30 g Mandelsplitter
125 g Mehl
2 EL Milch
75 g Zucker



Rösle Teigschaber Silikon in weiß



Rösle Schüssel (hoch)



Lurch Muffin-Gugelhupf aus Silikon, 6er-Set



KitchenAid Handrührer rot



Lurch Muffin-Herz aus Silikon, 6er-Set

1

Butter und Zucker aufschlagen. Erst das Ei und dann den Kefir dazugeben. Den Ofen vorheizen.

2

Mehl, Backpulver, Mandeln und Backschokolade mischen und in die Masse einarbeiten.

3

Eine Hälfte des Teiges in die Formen geben. 1 EL Kakao und 2 EL Milch glattrühren und damit den restlichen Teig dunkel färben.

4

Den dunklen Teig ebenfalls in die Formen füllen und mit einem Holzspieß das Marmormuster herstellen.

5

Bei 175°C Umluft etwa 25 Minuten backen.

Backschokolade oder Blockschokolade ist ungesüßte Schokolade mit einem sehr hohen Kakaogehalt (um die 80%).

Statt mit Schokoladenstückchen kann der Grundteig auch mit saftigen Beeren verfeinert werden.