

# Marmorküchlein aus dem Mini-Kasten

## Zubereitung

Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.

Mini-Kastenform „Tobi“ gut ausfetten und bemehlen.  
Ich mach das am liebsten mit selbstgemachtem  
Backtrennmittel!

Butter schaumig aufschlagen (TM: 40 Sek/St.5).

Alle Zutaten für den hellen Teig hinzufügen und gut  
vermischen (TM: 40 Sek/St.5 mit Hilfe des Spatels).

Mit dem großen Portionierer je 2 Portionen in jede  
Mulde geben. (Ohne Portionierer: ca. 2/3 des hellen  
Teiges in den Mulden verteilen)

Alle Zutaten vom dunklen Teig zu dem restlichen  
hellen Teig geben und vermischen (TM: 5 Sek/St.5  
→ 2Mal – zwischendurch nach unten schieben).

Dunklen Teig nun auf dem hellen verteilen und mit  
Hilfe einer Gabel spiralförmig vorsichtig vermischen  
– so entsteht die typische Marmorierung!

Im heißen Ofen **45 Minuten** backen, ggf.  
Stäbchenprobe machen.

Auf einem Kuchengitter kurz auskühlen lassen,  
Küchlein vorsichtig aus der Form heben und  
vollständig auskühlen lassen

Sind die Küchlein vollständig ausgekühlt, kann man  
sie mit Glasur und Deko verzieren, sie mit  
Puderzucker bestreuen oder einfach pur genießen!



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Eva-Maria Möhrle**  
selbständige Beraterin

[www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)

[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zutaten

### *Heller Teig:*

250 g Butter  
200 g Zucker  
300 g Mehl (405er)  
1 TL Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier  
10 g Backpulver  
50 g Sahne (oder 30g Milch)

### *Dunkler Teig:*

25 g Backkakao  
25 g Zucker  
25 g Milch

### *optional:*

Kuchenglasur  
Zuckerperlen  
Deko etc.