

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
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

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.