Kleine schnelle saftige Küchlein: Marmormuffins mit Sauerkirschen

Am Wochenende wollte ich mit dem Kind einen Kuchen backen “mit Schoko”. Das ist nämlich das Wichtigste zurzeit an Kuchen, das obendrauf Schokoguss drauf ist. Hatte ich aber nicht. Also die Kuvertüre. Also einigten wir uns auf Marmorkuchen. Das ging mir aber von der Backzeit zu lange, da wir später am Nachmittag noch verabredet waren und ich Bedenken hatte, dass sich das irgendwie in die Bredouille kommt. Also überlegte ich, wie ich so einen Marmorkuchen schön schnell fertig bekomme und habe mich für Muffins entschieden. Schnell zusammengerührt, schnell gebacken, handliche Portion. Perfekt.



Ein Muffinrezept in die USA mitnehmen ist wie Eulen nach Athen tragen, oder?

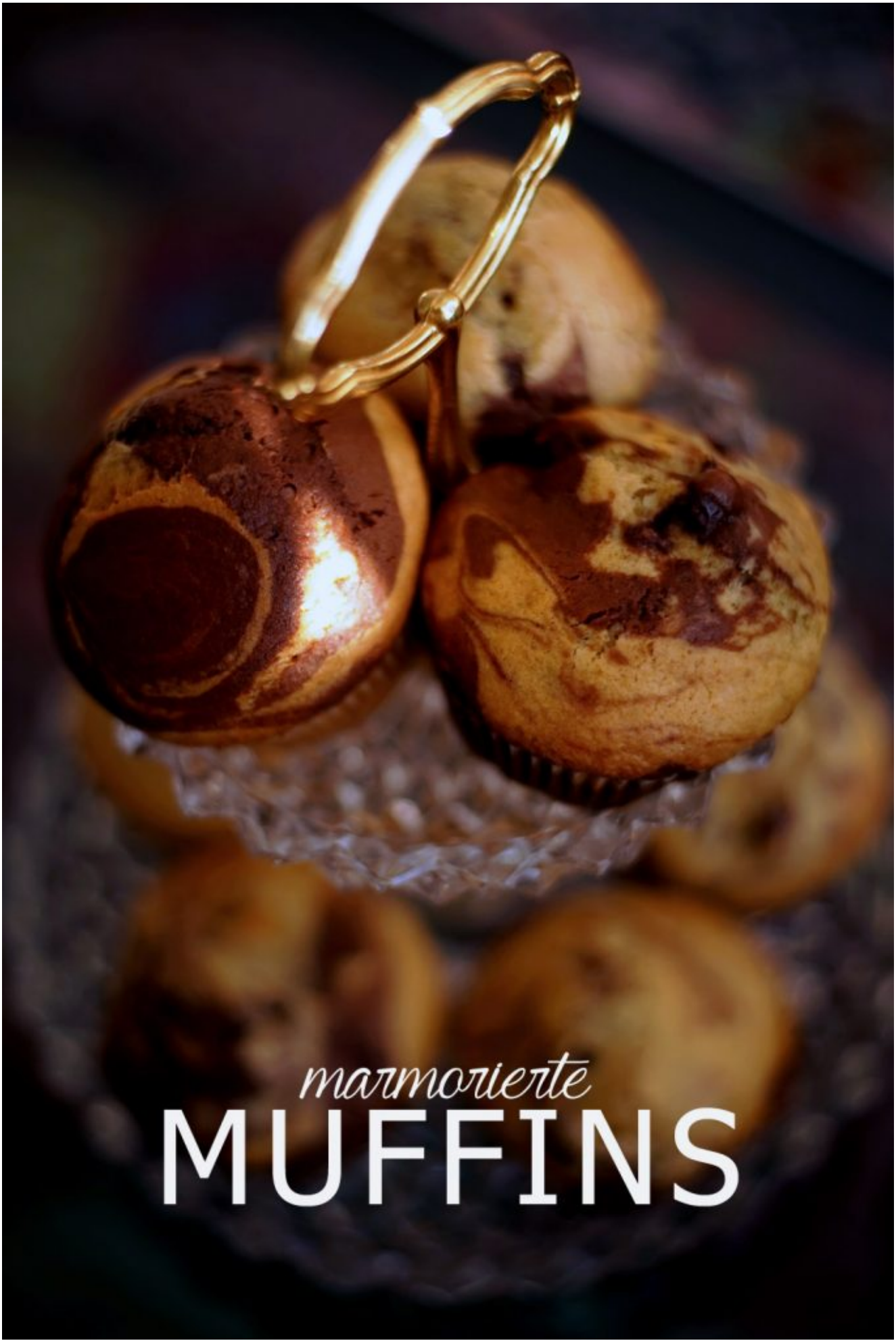
Für den Teig habe ich ein Grundrezept genommen aus einem sehr persönlichen Kochbuch. Als ich nach dem Abitur als Au-pair in die USA ging bereitete meine Mutter ein Kochbuch vor, darin waren von allen mir wichtigen Personen persönliche Lieblingsrezepte. Der Weihnachtsbraten von meinem Onkel, den es immer an Heiligabend gibt (voll yeah!), die Pasta Alfredo von einer meiner damals besten Freundinnen (schön schlotzig), Hamburger Labskaus (ja, naja, schwierig) und eben ein Grundrezept für Muffins, dass ich damals regelmäßig mit meiner Mutter gebacken habe. Nun könnte man sagen, dass ein Muffinrezept mit in die USA nehmen ein bißchen wie Eulen nach Athen tragen ist, aber für mein Seelenheil tat es gut, dieses Kochbuch dabei zu haben.



Das Grundrezept für die Muffins lässt sich beliebig abwandeln – auch für Marmormuffins

Noch heute koche und backe ich gerne mal etwas daraus. Und das Grundrezept für die Muffins ist so sensationell, weil es sich easypeasy verändern lässt. Mal halbwegs gesund mit Haferflocken, Banane, Blaubeeren und Nüssen oder eben als marmorierte Muffins. Wichtig ist aber immer: Nicht zu lange rühren. Insofern hat es schon etwas mit amerikanischen Backrezepten gemeinsam, da auch hier oft der Hinweis steht, dass man den Teig nicht zu lange rühren darf. Ach so, gebacken habe ich die Muffins da übrigens nie. Meine Gastfamilie war so gesund und sportlich unterwegs, dass das Nummernschild meiner Gastmutter “FITNESSMOM” lautete und mein Gastbruder (14 Jahre alt) einen Esslöffel Öl zum Frühstück bekommen sollte, weil er mit der Nahrung zu wenig Fett zu sich nahm. Kein Witz.

Fertig für supersaftige Marmormuffins? Dann bitte:


marmorierte
MUFFINS

Marmorierte Muffins mit Sauerkirschen

 Print This

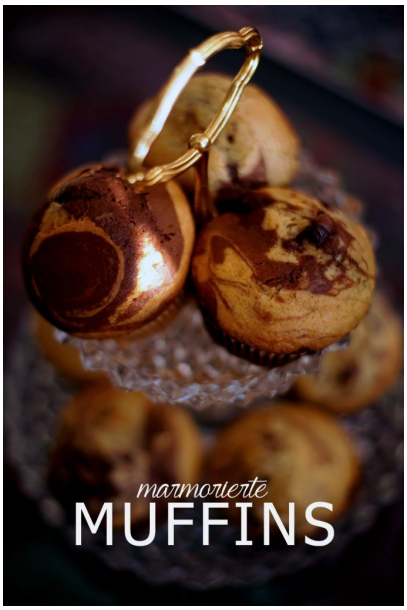
Portionen: 12 Zubereitungszeit: 20 Minuten Koch-/Backzeit: 25 Minuten

Zutaten

- 120 g Vollkornmehl
- 140 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Vanillezucker
- 3 - 4 EL Kakaopulver zum Backen (je nach gewünschter Schokoladigkeit)
- 4 EL Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Ei
- 140 g brauner Zucker
- 80 ml Pflanzenöl oder 125 g weiche Butter/Margarine
- 150 g Milchprodukt (Buttermilch, Joghurt oder saure Sahne)
- 150 g Sauerkirschen aus der Dose, abgetropft

Anleitung

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Muffinblech mit Förmchen vorbereiten.



Zunächst alle trockenen Zutaten bis auf das Kakaopulver vermischen. In einer separaten Schüssel das Ei verquirlen, mit dem Zucker aufschlagen und das Öl sowie das Milchprodukt hinzugeben und alles glatt verrühren. Die Mehlmischung, immer noch ohne Kakaopulver, hinzugeben und alles grob verrühren. Den Teig halbieren und auf zwei Schüsseln aufteilen.

Nun das Kakaopulver mit einem Esslöffel Zucker und ca. 4 Esslöffeln Milch glatt verrühren und unter die eine Hälfte des Teiges mischen, schnell verrühren.

Nun auf beide Teigschüsseln je zur Hälfte die Sauerkirschen verteilen und unterheben. Mit einem Esslöffel je einen Klacks hellen Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Dann mit einem Esslöffel je einen Klacks Schokoteig dazu geben, kurz und vorsichtig mit einer Gabel ein Marmormuster durchziehen.

Das Muffinblech im Ofen 20 bis 25 minuten golbgelb backen. Kurz abkühlen lassen und entweder noch lauwarm oder schön saftig am nächsten Tag verputzen!