

# Marmor-Muffins mit Baileyskern

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 180 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Backpulver
- 300 ml Sojamilch
- 150 ml Pflanzenöl geschmacksneutral
- 10 ml Zitronensaft frisch oder gekauft
- 20 g [Kakaopulver](#)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Baileys

## Zubehör

- 12er Muffinblech

## Anleitungen

1. Den Grill auf 180°C vorheizen und eine 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
2. Das Mehl in einer großen Rührschüssel mit der Speisestärke, dem Zucker, Vanillezucker und dem Backpulver mit einem Schneebesen gründlich verrühren.
3. Die Sojamilch, das Öl und den Zitronensaft auf die trockenen Zutaten gießen und dann zügig mit dem Schneebesen alles zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Nicht länger rühren, als unbedingt nötig, sonst werden die Muffins zäh.
4. Etwa die Hälfte des Teiges (480 Gramm oder 40 Gramm pro Muffinförmchen) in die vorbereiteten Förmchen füllen. Dann das Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren. Den Schoko-Teig auf den hellen Teig geben und dann mit einer Gabel die beiden Teige leicht vermischen.
5. Die Zartbitterschokolade fein reiben und mit dem Baileys vermischen. Kalt stellen und daraus kleine Kugeln formen. Diese kurz vor dem Backen in die fertig gefüllten Muffins stecken und etwas eindrücken.
6. Die Muffins im vorgeheizten Grill indirekt bei ca. 170 C für 18-20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Muffins herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Nach etwa 2-3 Minuten aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Guten Appetit!

