# Marmormuffins

### Ingredienser




200 g smør
200 g sukker
2 ts vaniljesukker
3 egg
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl melk
2 ss kakao

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver. Rør dette inn i deigen vekselsvis med melken.

Del deigen i to deler og bland kakao i den ene delen.

Ha papirformer i muffinsbrett (se tips). Fyll lys og mørk deig i formene til de er ca 3/4 fulle. Marmorere deigen litt med en kniv.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl i noen minutter før muffinsene forsiktig hvelves ut av muffinsbrettet.

### Tips

Muffinsbrett gir muffins med flott fasong. Har du ikke muffinsbrett, kan du bruke doble papirformer. Pass da på at du ikke fyller formene for fulle, ellers renner deigen utover under stekingen. Du vil da få flere muffins som er mindre i størrelse og som

trenger noe kortere steketid.

Muffinsene er fine å fryse.

Se også oppskrift på "Marmorerte rømmemuffins".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/marmormuffins