

Marmor-Muffins aus Dinkelvollkornmehl

Zutaten für 12 Stück

- 140 g weiche Bio-Butter
- 125 g Xylit (=Birkenzucker)
- 3 Prisen Himalayasalz
- Abrieb 1 Zitrone
- etwas Vanillepulver
- 4-5 Bio-Eier (je nach Größe)
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Weinsteinbackpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Kakopulver
- 1 Apfel

Zubereitung

- Butter schaumig rühren bis sie Spitzen zieht und dann Xylit, Salz, Zitronenabrieb und Vanillepulver unterrühren.
- Nun die Eier einzeln unterrühren und die Masse schaumig aufschlagen.
- Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und ebenfalls kurz unterrühren.

- Den Apfel ganz fein raspeln und zum Schluss mit einem Löffel unterheben.
- Nun die Hälfte des Teigs herausnehmen und mit dem Kakaopulver mischen.
- Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig in 4 Schichten (hell, dunkel, hell, dunkel) darin verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft 25 Minuten backen.