



MINI-MARMORKUCHEN IN EIFORM

Der Marmorkuchen wird in der Eierschale gebacken und ist so ein Highlight für die Kaffeetafel!



Zubereitung

- 1.** Für die Zubereitung des Teiges die zwei Eier folgendermaßen leeren: Mit einem spitzen Gegenstand vorsichtig ein Loch in die Unterseite der Eier stechen und eine kleine Öffnung (ca. 1–2 cm Durchmesser) hinein brechen.
- 2.** Eigelbe und Eiklar in eine Schüssel schütteln. Haut aus der Eierschale entfernen.
- 3.** In einer anderen Schüssel weiche Butter mit Diamant Brauner Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelbe und Eiklar dazugeben, dann Mehl und Backpulver unterrühren. Die Hälfte des Teiges zur Seite stellen.
- 4.** Espressopulver mit 2 TL heißem Wasser vermischen und zusammen mit dem Kakao unter die andere Hälfte des Teiges rühren.
- 5.** Alle leeren Eierschalen mit kaltem Wasser auswaschen. Danach mit etwas Öl ausspülen. Aus Alufolie kleine Manschetten falten und die Eier mit der Öffnung nach oben in den Alumanschetten in die Mulden einer Muffinform stellen.
- 6.** Beide Teige mithilfe von Spritzbeuteln in die Eierschalen spritzen, Eier dabei maximal zu 2/3 füllen.
- 7.** Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 15–20 Minuten backen. Mithilfe eines Holzstäbchens prüfen, ob die Kuchen fertig sind. Mini-Marmorkuchen abkühlen lassen. Zum Servieren die Schale abpellen.
- 8.** Tipp: Auf unserer Website können Sie sich unter "Etiketten" eine Anleitung für die Herstellung der Mini-Marmorkuchen herunterladen!

Zutaten

Für den Teig:

2	Eier
75 g	Butter (oder Margarine)
75 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
75 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1 TL	Instant-Espressopulver
1 EL	Kakao, entölt
1-2 EL	neutrales Pflanzenöl

Außerdem:

10	ausgeblasene, leere Eierschalen
----	---------------------------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.