

Marmorkuchen

Zutaten:

- 300 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Eier
- 350 g Mehl
- 250 g Speisestärke
- 75 g Backpulver
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakao
- Puderzucker

Info:

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

Backofen vorheizen und die Form einfetten.

Die weiche Butter, Zucker und Vanillin schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Danach die Milch einrühren. Das Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen und in die schaumige Masse sieben. Zum Schluss Salz dazugeben.

2/3 der Masse in die gefettete Form geben, 1/3 der Masse mit dem Kakao vermischen und auf die helle Masse in der Form streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 170 – 180 ° C im Ofen (unten) backen. Nach ca. 20 Minuten den Kuchens der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und fertig backen.

Den Kuchen ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form entnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.