

Marmorkuchen

Ich verwende hier eine Gugelhupfform mit 22cm Durchmesser.

Zutaten:

300g Margarine

300g Zucker

1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

5 Eier

400g Mehl

100g Speisestärke

1 P. Backpulver

200ml Milch

50g Backkakao

Für die Deko: Puderzucker oder Kuchenglasur nach Geschmack

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unter die Buttermasse rühren, damit diese nicht grieselig wird. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und mit 150ml der Milch abwechselnd unter die Eiermasse rühren.

Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl oder Haselnüssen ausstäuben. Die Hälfte des Teiges einfüllen.

Unter die restliche Teigmenge den Kakao und die restlichen 50ml Milch geben. Dann den Kakaoteig auf dem hellen Teig in der Form verteilen und eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Dann wird der Teig bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten gebacken, bitte die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und nach Wunsch mit Kuchenglasur oder Puderzucker verzieren.

Gutes Gelingen!!!