

Marmorkuchen



Zutaten

- 300 g Zimmerwarme Butter
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker
- 50 ml Milch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren.
4. 2/3 des Teigs in die Form füllen.
5. Restlichen Teig mit Kakao, Puderzucker und Milch verrühren und auf den hellen Teig geben.
6. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen (für das Muster).
7. Kuchen ca. 45 Minuten backen.
8. Kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten



Portionen
18 Stück



Backzeit
ca. 45 Minuten

Guten Appetit