

Marmorkuchen



Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
80 ml Milch
25 g Back-Kakao
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handmixer verrühren.
Mehl und Backpulver mischen und mit 50 ml Milch unterrühren.

Kasten- oder Springform ausfetten und mit Mehl bestreuen.

2/3 des Teiges in die Form füllen und glattstreichen.

Unter den restlichen Teig Kakao und die restliche Milch rühren.

Den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Form füllen, verstreichen und mit der Gabel spiralförmig unterheben.

Marmorkuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft etwa 55 Minuten backen.
Stäbchenprobe machen.

Kuchen herausnehmen und 20 Minuten in der Backform abkühlen lassen.
Kuchen stürzen, vorsichtig aus der Form lösen und Erkalten lassen.

Danach mit Puderzucker bestäuben.