

MARMORKUCHEN

★★★★☆ 4.7 bei 33 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Zuerst ein kleines Stück Butter in die Kastenform geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen – danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und Brösel oder Mehl darüber streuen. Danach den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 Für den Teig die Eier trennen, danach die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Dotter dazugeben und gut weiterrühren. Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren. Am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Kastenform füllen. Die zweite Hälfte in der Rührschüssel lassen, das Kakaopulver dazugeben und nochmal vorsichtig verrühren. Jetzt die dunkle Kakaomasse in die Kastenform füllen und die beiden Massen mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.
- 4 Den Kuchen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 KLEINE KASTENFORM (25 CM LANG)

TEIG

- 3 Eier
- 140 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 160 g Milch
- 300 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 15 g Kakaopulver

SONSTIGES

- 10 g Butter
- 10 g Brösel