



# Marmorkuchen

Zeit gesamt  
55minZubereitungszeit  
10minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	5 St.
Butter	300 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Milch	150 ml
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Puderzucker	3 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Kastenform 28 cm, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In den Mixbehälter Eier, weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz geben und 2 Min./Stufe 4 schaumig schlagen. 100 ml Milch, Mehl und Backpulver zugeben und 30 Sek./Stufe 1 glatt rühren. Kuchenform fetten und mit Mehl bestäuben und  $\frac{3}{4}$  des Teiges in die Form geben.
2. Zum restlichen Teig 50 ml Milch und Kakaopulver geben und 30 Sek./Stufe 1 verrühren. In die Form geben und mit einer Gabel dunklen Teig grob unterheben. Kuchen für ca. 45 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker dekorieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g