

Marmorkuchen Grundrezept

Zeit gesamt

1h 10min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 16 Portionen

Butter		300 g
Zucker		200 g
Vanille Zucker	1	Päckchen
Salz		
Eier		5 St.
Milch		150 ml
Weizenmehl, Type 4	05	380 g
Backpulver	0.5	Päckchen
Kakaopulver		50 g
Puderzucker		1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Eier und 100 ml Milch unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben und kurz unterheben. Kuchenform fetten, mit Mehl bestäuben und ¾ des Teiges in die Form geben.
- 2. Restlichen Teig mit 50 ml Milch und Kakaopulver verrühren und in die Form geben. Mit einer Gabel dunklen Teig leicht unterheben. Kuchen für ca. 60 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g