Veganer Marmorkuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Margarine, vegan	120 g
Zucker	200 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Sojadrink	250 ml
Essig	1 TL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Speisestärke	20 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakaopulver	3 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. 200 ml Sojadrink und Essig unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und kurz unterheben.

2. Kuchenform fetten, mit Mehl bestäuben und drei Viertel des Teiges in die Form geben. Restlichen Teig mit 50 ml Sojadrink und Kakao verrühren und in die Form geben. Mit einer Gabel dunklen Teig leicht unterheben. Kuchen für ca. 45 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf einem Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Veganen Marmorkuchen mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	188 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g