

Kokos-Nutella-Marmorkuchen

Zutaten (für eine 26 - 28 cm große Springform mit Rohrbodeneinsatz):

300 g Butter (zimmerwarm)

300 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier (Größe M)

400 g Mehl

1 Pck Backpulver

250 ml Kokosmilch

50 g Kokosraspel + ein paar für die Dekoration

170 g Nutella (oder sonstige Nuss-Nougat-Creme)

1 EL Kakaopulver

Butter und Mehl für die Form



1) Den Backofen auf 150°C Heißluft vorheizen.

Die Springform (26 - 28 cm) mit Rohrbodeneinsatz mit Butter fetten und mit etwas Mehl austreuen.

2) Die zimmerwarme Butter, den Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Die Eier und die Prise Salz dazugeben und schaumig schlagen.

Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Kokosmilch hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

3) Nun den Teig in zwei gleich große Teile teilen.

In die eine Hälfte des Teiges die Kokosflocken unterrühren, in die andere Hälfte das Nutella

4) In die Springform zuerst den hellen Kokos-Teig geben und darüber den dunklen Nutella-Teig

Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit das Marmormuster entsteht.

5) Den Kuchen ca 50 - 60 Minuten backen.

Mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Kuchen fertig ist.

Den Marmorkuchen zuerst in der Form ca 10 Minuten abkühlen lassen, danach aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

6) Vor dem Servieren mit Kakaopulver und Kokosflocken bestreuen.