

Marmorkuchen

Zutaten:

300 g weiche Butter

5 Eier

280 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 EL Milch

20 g Kakaopulver

100 g Schokotröpfchen

3 EL Milch

Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 160°C Umluft.

Eine Backform mit Rohrboden einfetten.

2) Die weiche Butter cremig rühren, Eier hinzufügen und schaumig schlagen.

Danach Zucker, Vanilleextrakt und Salz unterrühren.

Das mit Backpulver vermischte Mehl und 3 EL Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3) Die Hälfte des Teiges in die Backform geben.

4) Zum restlichen Teig das Kakaopulver, Schokotröpfchen und 3 EL Milch geben und verrühren.

Diesen Schokoteig nun auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teigschichten ziehen, damit das Marmormuster entsteht.

5) Im vorgeheizten Backofen für ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen zuerst in der Form für 10 Minuten abkühlen lassen, danach aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.