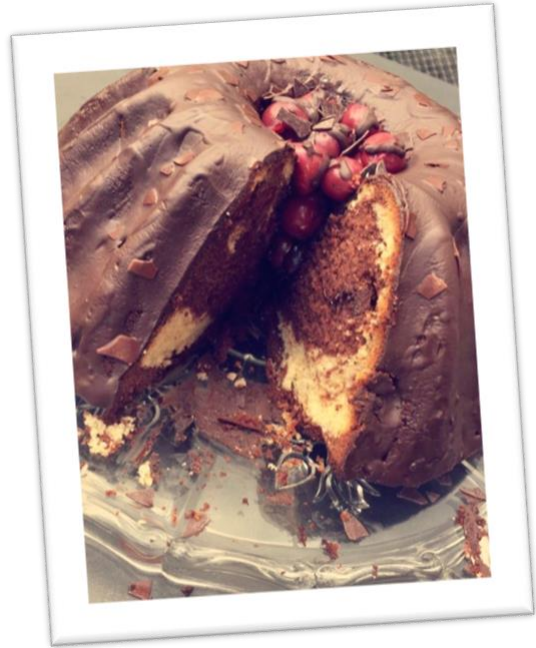
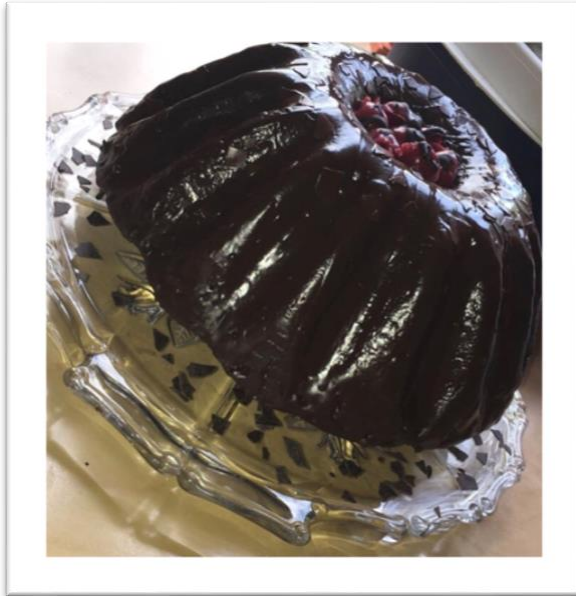


Marmor-Kuchen

Rezept



Zutaten:

Für den Teig:

Teil 1:

- 300g Butter / Margarine
- 257 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 357 g Weizenmehl
- 4 TL, gestr. Backpulver
- Milch

Für den dunklen Teig:

Teil 2:

- 20 g Kakaopulver
- 20 g Zucker
- 2 ½ EL Milch

Wer mag:

- Sauerkirschen (ohne Saft) in den Teig geben
- Mit Puderzucker bestäuben **oder** Schokoglasur (Vollmilch / Zartbitter)
- Schokoglasur gibt es fertig in den Backabteilungen zu kaufen

Zubereitung:

—Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze **oder** 150 Grad Umluft vorheizen)—

Teig:

Teil 1:

1. Butter/ Magarine in eine Rührschüssel geben
2. Butter/Magarine & Zucker & Vanillezucker mit einem Handrühr-Gerät cremig schlagen
3. Eier hinzugeben
4. Mehl & Backpulver in einer Schüssel vermischen & unter rühren in den Teig hinzugeben (**niedrigste Stufe!**)
5. Milch hinzugeben (**niedrigste Stufe!**)
6. Zu einem glatten Teig verrühren & nochmals ca 3 Minuten auf höchster Stufe
7. Springform (26 cm) **oder** Gugelhupfform* mit Butter/ Magarine einfetten
*Gugelhupfform = Kuchenform siehe oben auf den Foto's
8. 2/3 des Teiges in die Form geben

Für den dunklen Teig:

Teil 2:

1. Rest des Teiges in der Rührschüssel lassen
2. Kakao sieben & mit Zucker & Milch in das letzte Drittel des Teiges rühren (**niedrige Stufe & danach nochmal 3 Minuten höchste Stufe!**)
3. Dunklen Teig auf dem hellen Teig in der Form verteilen
4. Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht (**siehe Bilder oben**)

*-Wer möchte kann Sauerkirschen im Teig verteilen-
-Sauerkirschen abtropfen (ohne den Saft)-*

- ➔ Form in den vorgeheizten Backofen für ca. 50 Minuten backen
- ➔ Erkalten lassen & anschließend aus der Form lösen
- ➔ Mit Puderzucker bestreuen **oder** Schokoglasur
- ➔ Schokoglasur nach Packungsanleitung über den Kuchen geben