



MARMORKUCHEN

PORTIONEN: 1 KUCHEN
VORBEREITUNGSZEIT: 60 MIN



BACKZEIT: 60 MIN
TEMPERATUR: 190°



ZUTATEN:

300 g Butter, weich
270 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Rum-Aroma
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Dinkelmehl Typ 630
1 Päckchen Weinstein-Backpulver oder Backpulver
3 EL Milch

Für den dunklen Teil:

20 g Backkakao
20 g Zucker
3 EL Milch

Puderzucker zum Verzieren
Butter und Mehl für die Form



ZUBEREITUNG :

Die weiche Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma und Salz zugeben. Die Eier einzeln hineingeben. Solange rühren bis eine konsistente Masse entstanden ist.

Mehl, Backpulver mischen und in kleine Mengen zusammen mit der Milch einrühren. Milch sparsam verwenden der Teig soll am Ende schwer reißend vom Löffel fallen.

Die Kuchenform mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben.
2/3 des Teiges in Form geben.

Den Kakao mit dem Zucker mischen und wieder portionsweise mit der Milch in den Teig geben und verrühren. Den dunklen Teig nun auf dem hellen in die Form geben und mit der Gabel leicht verrühren.

Den Kuchen bei 190° Ober und Unterhitze ca. 60 min. backen. Sollte er zu dunkel werden mit Alufolie abdecken und das nächst mal etwas weniger Hitze geben. Ob er fertig ist kann man mit einem Holzstäbchen prüfen, hineinstecken und wenn nichts hängenbleibt, dann ist er fertig!

UTENSILIEN:

Eine Gugelhupf-Form

