

Marmorkuchen

Zutaten | 12 Portionen

6	Eier Größe M
250 g	Zucker
250 g	Butter
300 g	Mehl
1 EL	Backkakao
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	Butter zum Einfetten der Form

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit 45-50 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Eier mit Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig schlagen,
- Mehl und Backpulver unterheben.
- Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Kranzform füllen, den restlichen Teig mit Kakao (und wer mag mit etwas Rum) verrühren.
- Den Schokoteig auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel unterheben.
- Den Marmorkuchen 45-50 Minuten backen.

Tipp:

Kurz vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe durchführen und je nachdem die Backzeit anpassen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
389 kcal	21,6 g	43,0 g	6,26 g	34,3 mg