

# Französischer Marmorkuchen

Zutaten | ca. 20 Stück

200 g	Zartbitterschokolade 70%
80 g	Butter
3	Eier
125 g	Zucker
75 g	Mehl
200 g	Mascarpone
50 g	Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 180° C vorheizen.
- Schokolade und Butter schmelzen.
- Zwei Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse weißlich wird. Dann das Mehl sowie die Schoko-Butter-Masse unterheben und in eine Auflaufform (ca. 20 x 26 cm) geben.
- Anschließend Mascarpone und Zucker verrühren, dann das dritte Ei hinzugeben und vermischen.
- Die Mascarpone-Masse über der dunklen Masse verteilen und mit einer Gabel locker unterheben.
- Etwa 25 Min. backen, bis sich der Teig von den Rändern ablöst und nicht mehr klebt. Eventuell die Form zum Ende mit Alufolie o. ä. abdecken, damit der Teig oben nicht zu dunkel wird.

## Tipp:

Die Größe der Auflaufform ist nicht entscheidend, man kann auch eine Springform nehmen. Der Kuchen wird dann entsprechend höher oder flacher.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 45,5 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
181 kcal	11,3 g	17,6	2,73 g	22,3 mg