



Marmorkuchen

Der Marmorkuchen ist ein trockener zweifarbiger Rührkuchen für eine Kranz- oder Guglhupf-Backform.

Zutaten:

225g Butter oder Margarine
250g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
5-6 Eier
450g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50g gemahlene Mandeln
250ml Milch
3 gehäufte Eßlöffel Kakao
2 gehäufte Eßlöffel Zucker
1 Messerspitze Zimt
3-4 Eßlöffel Milch

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillinzucker gut schaumig rühren, die Eier einzeln hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln mischen und löffelweise in den Teig einrühren. Zuletzt die Milch nach und nach zugeben.

2 Drittel des Teiges in eine gefettete Kranz- oder Guglhupf-Form geben. Den restlichen Teig mit Kakao, Zucker, Zimt und 3 bis 4 Eßlöffel Milch verrühren. Den dunkeln Teig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel leicht unterziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für etwa 50 bis 60 Minuten backen. Zur Garprobe mit einem Holzspieß in den Teig stechen, wenn kein Teig am Holz kleben bleibt ist der Kuchen fertig gebacken.