

# Marmorkuchen

## Hinweise:

- Ofen 180°C

## Zutaten:

- 250g flüssige Margarine
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250g Zucker
- 4 Eier
- 500g Mehl
- 1 Backpulver
- 250ml Milch
- für Dunkel
  - 50g Blockschokolade
  - 40g Kakao
  - 2 EL Rum
  - 4 EL Milch
  - 2 EL Puderzucker

## Zubereitung

- Margarine, Vanillezucker, Salz, Zucker, Eier mixen
- Mehl, Backpulver. Milch dazu geben und mit Knethaken bearbeiten
- Dunkel
  - 1/3 des Teigs abnehmen
  - Blockschokolade reiben und mit Rest der Dunkel Zutaten mischen
  - In das 1/3 Teig geben
- ½ des Hellen Teigs in eingefettete Gugelhupfform geben
- Dunkeln Teig darüber danach Rest des hellen Teigs darüber
- 90min backen