

Marmorkuchen Rezept

Zutaten

- 250g Butter oder Margarine
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 3 bis 4 Eier, etwas Salz
- 1 Flächen Rum-Aroma
- 500g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Semmelmehl
- Pflanzenfett
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- 30g Kakao, 25g Zucker und 2 bis 3 Esslöffel Milch *oder Nutella*

Zubereitung

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.

Etwa $\frac{2}{3}$ des Teiges in eine gefettete (mit Semmelmehl ausgestreute) Napfkuchen- oder Kastenform füllen.

Unter den Rest des Teiges den gesiebten Kakao (und Zucker und Milch) beziehungsweise die Nutella mengen, so dass dieser wieder schwer vom Löffel fällt. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen.

Zu Letzt den Kuchen bei etwa 175 bis 195°C für 50 bis 70 Minuten backen.