



Marmorkuchen Grundrezept

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	300 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	5 St.
Milch	150 ml
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Kakaopulver	50 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Eier und 100 ml Milch unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben und kurz unterheben. Kuchenform fetten, mit Mehl bestäuben und $\frac{3}{4}$ des Teiges in die Form geben.
2. Restlichen Teig mit 50 ml Milch und Kakaopulver verrühren und in die Form geben. Mit einer Gabel dunklen Teig leicht unterheben. Kuchen für ca. 60 Min. backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g