

## REZEPT FÜR MARMORKUCHEN



### MARMORKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 16 Stücke | 75 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- Fett und Mehl für die Form
- **Für den hellen Teig:**
- 260 g weiche Butter
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Milch

#### Für den Schokoladenteig:

- 1-2 EL Kakaopulver
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster
- 2 EL Milch

#### Außerdem:

- 1 EL SweetFamily Puderzucker zum Streuen



3751

#### ZUBEREITUNG

**304**

Kcal

pro Stück ca.

**4.4**

Gramm

Eiweiß

**36.6**

Gramm

Kohlenhydrate

**15.7**

Gramm

Fett

1. Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze. Eine Gugelhupf- oder Kranzform einfetten und mit Mehl austreuen. Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und mit Milch kurziterrühren. 2/3 des Teiges in die Form füllen.
2. Restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und Milch verrühren und auf den hellen Teig in die Form geben. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.
3. Kuchen im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.