

Rezept für Marmorkuchen



Zutaten

Für 16 Stück: | Zubereitung 20 Min. | Schwierigkeit Einfach | 263 kcal pro Portion

260 g weiche Butter

150 g SweetFamily SteviaZucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

5 EL Milch (1,5% Fett)

Für den Schokoladenteig:

10 g ungesüßtes Kakaoapulver

1 EL (7,5 g) SweetFamily SteviaZucker

2 EL Milch (1,5% Fett)

Zubereitung

Den Backofen vorheizen (180 °C Ober/Unterhitze, Umluft 160 °C).

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Butter in einer Rührschüssel schaumig schlagen. SweetFamily SteviaZucker und Salz unterrühren. Eier hinzufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch ebenfalls zum Teig geben.

2/3 des Teiges in die Form füllen. Den restlichen Teig mit Kakaoapulver, 1 EL SweetFamily SteviaZucker und 2 EL Milch verrühren und auf den hellen Teig in die Form geben.

Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Den Kuchen ca. 55 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker dekorieren.