

Marmorkuchen

300 g	weiche Butter
175 g	Zucker
1 Tüte	Vanillezucker
5	Eier
375 g	Weizenmehl
1 Tüte	Backpulver
3 EL	Milch
2 leicht gehäufte EL	Kakao
2 EL	Milch



Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren,
nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren,
so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei ½ Minute).

Mehl mit Backpulver mischen, sieben,
abwechselnd mit Milch portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren,
nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen.

Kakao sieben, abwechselnd mit Milch unter den Rest des Teiges rühren,
so dass er wieder schwer reißend vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf den hellen Teig füllen,
mit der Gabel spiralförmig Muster ziehen.

Kuchen 50 – 65 Minuten backen.

Nach Bedarf den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.