

Marmorkuchen - Klassischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Gugelhupfform.

250	Gramm	Weiche Butter
250	Gramm	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker
4		Eier
400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestaerke
1	Pack.	Backpulver
1	Spur	Salz
100	ml	Milch
30	Gramm	Kakaopulver
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Backzeit: 1 Stunde

Die Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker Und den Vanillezucker hinzufuegen. Die Eier einzeln aufschlagen Und untermischen. Das Mehl mit der Speisestaerke, dem Backpulver Und dem Salz mischen, abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse Rühren. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form gut mit Butter Ausstreichen. Die Haelfte des Teiges in die Form fuellen. Den Kakao unter den Restlichen Teig mischen. Den dunklen Teig ueber den hellen fuellen. Mit einer Gabel leicht mischen, so dass das Marmormuster entsteht. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen; mit Einem Holzspiesschen die Garprobe machen. Den etwas abgekuehlten Kuchen aus der Form stuerzen und mit dem Puderzucker besieben.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de