# Marmorcake von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

Hellen Teig in die Cakeform geben

Dunklen Teig darübergiessen, ganz leicht verrühren

ca 60 Minuten (Stäbchenprobe) in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens backen

Auskühlen lassen

| | |
|---|---|
| 400 g Mehl | In eine Schüssel geben |
| 1.0 Prise Salz | zum Mehl geben |
| 8.0 g Backpulver | zum Mehl geben |
| * 8 g Vanillezucker (8g) | zum Mehl geben |
| 200 g Butter | in einer kleinen Schüssel weich werden lassen |
| 4.0 Stück Eier | Zur Butter geben und unterrühren |
| 2.0 dl Milch | Unter die Butter/Ei-Masse rühren<br>Anschliessend in die Mehlschüssel geben und alles glattrühren<br>Teig halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen |
| 200 g Kochschokolade | schmelzen und unter die eine Teighälfte mischen |
| 180 g Zucker | zum Mehl geben, alles gut mischen |

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*