Marmorcake von Marcus Bosshard

Mengen für 25 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

1.0 kg Mehl	In eine Schüssel geben
2.5 Prise Salz	zum Mehl geben
20 g Backpulver	zum Mehl geben
2.5 Stück Vanillezucker (8g)	zum Mehl geben
500 g Butter	in einer kleinen Schüssel weich werden lassen
10 Stück Eier	Zur Butter geben und unterrühren
5.0 dl Milch	Unter die Butter/Ei-Masse rühren Anschliessend in die Mehlschüssel geben und alles glattrühren Teig halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen
500 g Kochschokolade	schmelzen und unter die eine Teighälfte mischen
450 g Zucker	zum Mehl geben, alles gut mischen