

# Lagerkochbuch.ch



## Marmorkuchen

von valeriediemi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

200 g Butter

200 g Zucker

4.0 Stück Eier

300 g Mehl

1.0 dl Milch

2.0 g Backpulver

1.0 g Salz

Butter, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und jeweils 12 Min. unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 100 ml Milch zügig unterrühren.

1.0 g Zucker

5 cl Milch

25 g Kakaopulver

1/3 des Teigs abnehmen. Kakaopulver und 1 Ei Zucker mischen und zusammen mit 50 ml Milch unter den restlichen Teig rühren.

1.0 g Butter

Die Hälfte des dunklen Teigs in eine gefettete Kastenform (1 l Inhalt, 30 cm) füllen. Den hellen Teig darübergeben und zuletzt den restlichen dunklen Teig einfüllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

200 g Schwarze Schokolade

Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Kuchenglasuren nach Packungsanweisung schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.