

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Marmorkuchen

für eine kleine Form / für normale Form die Menge verdoppeln!

200g Mehl - 1/4 TL Natron - 1/2 Paket Backpulver - 125g Zucker - <http://www.maraswunderland.de/marmorkuchen-fast-klassisch/> 3/4 Paket Vanillinzucker - 3 Eier - 165g Butter - 135g saure Sahne - 1 EL Kaba - 1 EL Backkakao - 1 EL Milch - 100g Zartbitterkuvertüre

Eine kleine Backform einfetten und mit Paniermehl ausgießen, bis alles schön bedeckt ist und sich der Kuchen wieder einfach lösen lässt.

Mehl, Natron & Backpulver vermengen.

Dann den Zucker, Vanillinzucker, Eier, die geschmolzene Butter und die saure Sahne dazu geben und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

Gut die Hälfte des Teiges in die Form füllen und den restlichen Teig mit dem Kakao und der Milch neu aufmengen und dazu gießen.

Mit einem Holzstab die Masse durchkreisen, damit sich der Kuchen vermennt und die typische Marmorstruktur entsteht.

Bei 170°C für ca. 45 Min backen (Stäbchenprobe).

10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und zu Ende auskühlen lassen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 12 Min

Backzeit: ca. 45 Min.

Backofen: 170°C

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!