

Marmorkuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g weiche Butter oder Margarine• 200 g Zucker• 1 TL Vanillezucker• 1 Prise Salz• 5 Eier• 370 g Weizenmehl• 2 TL Backpulver• 70 g Milch• 20 g Kakaopulver	<ol style="list-style-type: none">1. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig rühren.2. Nun portionsweise Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und gut verrühren.3. Eine Hälfte des Teiges in eine Marmorkuchenform füllen. Zu der anderen Hälfte des Teiges das Kakaopulver hinzugeben. Jetzt den dunklen Teig in die Form geben und mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig rühren.4. Etwa 50 Minuten bei 180° C backen. Stäbchenprobe machen.
Den abgekühlten Marmorkuchen mit Puderzucker bestäuben.	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied