# Oma‘s Marmorkuchen

## Zutaten:

250 g Mehl (405er)
200 g Zucker
250 g Butter
4 Eier (Handelsklasse: M)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen  Backpulver
50 ml 3,5% Milch
1 Teelöffel  Rum
(es geht auch Rum Aroma)
3-4 Esslöffel Kakao
(*je mehr, desto Dunkler der Kuchen*)
1-2 Esslöffel Milch

## Zubereitung:

Mehl sieben und mit dem Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen. Danach den Zucker, Vanillezucker sowie die weiche Butter, Rum, Milch und die Eier ebenfalls hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Backform fetten und mit etwas Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte des Teiges in die gefettete Form geben. In die andere Hälfte des Teiges den Kakao und Milch (wer es Süßer mag, gibt noch einen Esslöffel Zucker hinzu) zugeben und gut durchrühren, dann ebenfalls in die Backform geben, danach mit einer Gabel den hellen und dunklen Teig in Spiralförmiger Bewegung unterheben.

Den Kuchen in den auf 155 Grad vorgeheizten Backofen geben (unteres Drittel) und ca. 55-60 Minuten backen. (mit einem spitzen Gegenstand in der Mitte einstechen, wenn noch Teig daran hängen bleibt, noch ca. 10 Minuten nachbacken)

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, danach auf einen Rost stürzen.

## Anmerkung:

Je nach Wunsch den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit zerlassener dunkler Schokolade (ca. 200g.) bestreichen.