



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Oma's Marmorkuchen

Zutaten:

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



Zubereitung:

Mehl sieben und mit dem Backpulver in eine Schüssel geben und vermengen. Danach den Zucker, Vanillezucker sowie die weiche Butter, Rum, Sahne 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 Sahne 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 175 Grad vorgeheizten Backofen geben (unteres Drittel) und ca. 55-60 Minuten backen.

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.

