

Marmorkuchen

1 Kranzform oder lange Kastenform

300 g weiche Margarine mit
275 g Zucker und
Vanille,
Zitrone und
etwas Salz weissschaumig rühren,
3 Eier nach und nach hinzugeben,
500 g Weizenmehl mit
1 Päckchen (15 g) Backpulver mischen,
sieben und abwechselnd mit
1/8 Liter Milchiterrühren.
Nur soviel Milch verwenden,
dass der Teig schwer reissend vom Löffel fällt.

2/3 des Teiges in eine gefettete Kranz- oder Kastenform einfüllen,
30 g Kakaopulver (2 geh. Esslöffel) mit
25 g Zucker (1,5 geh. Esslöffel),
1/2 Teelöffel Backpulver,
etwas Rumaroma und
3 Esslöffel Milch unter das restliche Drittel Rührmasse geben.
Die dunkle Masse in die Form auf die helle Masse geben,
mit einer Gabel etwas unterheben und
bei 175 bis 200 °C etwa 50 bis 65 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen mit Staubzucker besieben oder
mit Schokoglasur überziehen.

