

## Marmorierter Schokolade - Eingemacht Neu

Kategorien: Backen, Kuchen, Einmachen, Gugelhupf

Zutaten für: 5 Gläser

500	Gramm	Butter
600	Gramm	Zucker
10		Eier
1	Ltr.	Milch
1,2	kg	Mehl
200	Gramm	Ungesuesst. Schokoladepulver
50	Gramm	Backpulver
1	Prise	Salz
1		Zitrone abgeriebene Schale
		Brösel zum Ausstreuen

### Anleitung:

Mehl und Backpulver zusammen sieben. Butter und Zucker schaumig rühren. Dann abwechslungsweise Eier, Milch und Mehl sowie Zitronenschale und Salz daruntermischen.

Den Teig teilen und unter die eine Hälfte das gesiebte Schokoladepulver mischen.

In die gebutterten und mit Broeseln ausgestreuten Gläser die weisse und die braune Masse abwechselnd in kleinen Portionen einfüllen, bis die Sturzgläser zu zwei Dritteln voll sind. Glasraender dabei sauber halten. Die offenen Gläser in ein Wasserbad stellen.

Der Einmach-Kuchen bleibt 6 Monaten haltbar.