

Eierlikör - Marmorkuchen

Kategorien: Gugelhupf, Kuchen

Zutaten für: 20 Portionen

5		Ei(er)
1	Pack.	Vanillezucker
200	ml	Eierlikör
250	ml	Öl
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Kakaopulver
75	Gramm	Konfekt (Mokkabohnen)
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Likör und Öl zufügen, untermischen. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls untermischen (der Teig ist sehr geschmeidig). Hälfte in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (ca. 2,5l Inhalt: 22 cm Ø) füllen. 1 1/2 EL Kakaopulver auf den restlichen Teig sieben und untermischen. Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen Umluft 150°C ca. 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Rest Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.: 290 Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten