

## Marmorkuchen mit Honig - Likör

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

5		Ei(er)
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1/4	Ltr.	Likör (Honiglikör)
1/4	Ltr.	Öl
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Kakaopulver
		Puderzucker, zum Bestäuben

### Anleitung:

Backofen auf 175°C vorheizen. Gugelhupfform gut einfetten und ausbröseln.

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig aufschlagen. Nach und nach Öl und Likör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, über den Teig sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Das Kakaopulver in die 2. Hälfte Teig unterrühren und ebenfalls in die Form geben. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Im Backofen bei 175°C 50-60 min backen. Stäbchenprobe machen! In der Form leicht auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Alle Zutaten sollten dieselbe Raumtemperatur haben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten