

Marmor - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 18 Portionen

FUER 18 STUECKE

250	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
6		Eier
400	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Pack.	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch; ca.
3	Essl.	Dunkles Kakaopulver

FUER DIE FORM

		Fett
3	Essl.	Semmelbroesel

Anleitung:

1 Kranz- oder Gugelhupfform sehr gruendlich fetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen. Die Butter oder Margarine zusammen Mit dem Zucker, dem Vanillezucker und Salz sehr hellschaumig Schlagen. Nach und nach die Eier gruendlich unterschlagen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Eier-Zucker-Creme ruehren. Dabei nur so viel Milch dazugeben, dass der Teig schwerreissend vom Loeffel Faellt. Etwa die Haelfte des Teiges in die vorbereitete Form Umfuellen. Das Kakaopulver durchsieben, mit dem restlichen Teig verruehren. Diesen dunklen Teig ueber den hellen Teig in Die Form geben. Mit einem Kochloeffelstiel leicht durch den Teig ziehen, um beide Teigsorten ein wenig miteinander zu Vermischen. Die Form auf einen Rost auf der untersten Schiene in den Ofen stellen, den Kuchen etwa 75 min. backen. Der Kuchen kann in einer gut verschlossenen Dose oder in Folie gewickelt gut 2 - 3 Tage aufbewahrt werden.

Vorbereitungszeit: ca. 30 min.

Pro Stueck: ca. 310 kcal.