

Marmor - Kuchen 3

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN KUCHEN

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Feiner Zucker
500	Gramm	Mehl
4		Eier
1/4	Ltr.	Milch
1	Karton	Backpulver
		Abgeriebene Zitronenschale
40	Gramm	Kakao

KAKAOGLASUR

250	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Kakao
1		Ei
4	Essl.	Heißes Wasser
2	Essl.	Kokosfett

Anleitung:

Schaumiges Fett mit Zucker, Eiern und Zitronenschale verrühren. Gesiebtes, mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch nach und nach zugeben, den fertigen Teig in zwei Teile teilen. Eine Hälfte mit dem Kakao vermischen. Beide Teigmassen wechselnd kreisförmig in eine gefettete Napfkuchenform einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca.60 Minuten backen. Mit Kakaoglasur überziehen. Kakaoglasur: Puderzucker, Kakao, Ei und Wasser glatt verrühren. Dann Kokosfett auflösen und dazugeben. Das Gebäck gleichmäßig mit der Glasur überziehen.

Backzeit : ca.60 Minuten