

## Marmor - Kuchen - Stollen

Kategorien: Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 1 Kuchen

160	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
130	Gramm	Vollei
250	Gramm	Milch
300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Staerkemehl
15	Gramm	Backpulver
		Salz
		Vanille
		Zitrone
10	Gramm	Kakao
10	Gramm	Rum, 54 % vol.
		Kastenform

### Anleitung:

Butter und Zucker mit etwas Salz, Vanille und Zitrone aufschlagen. Vollei und Milch nach und nach dazu geben. Mehl, Staerkemehl und Backpulver sieben und mit der Masse aufschlagen.

Ein Drittel des Teiges entnehmen und diesen mit dem gesiebten Kakao und dem Rum verruehren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform in drei Schichten (hell, dunkel, hell) einfuellen, glatt streichen und mit einer Gabel einige Male in den Teig stechen.

Den Marmorkuchen bei 200°C etwa 25 Minuten anbacken. Nachdem sich eine duenne, hellbraune Gebaeckkruste gebildet hat, diese mit einem nassen Messer einschneiden und den Kuchen bei 180°C etwa 45 Minuten ausbacken.