

Marmorkuchen (Für 16 Stück)

<u>Zutaten</u>	200 g Butter
	160 g Zucker
	1 Pkg. Vanillezucker
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben.
	2 EL Rum
	6 Eigelb
	6 Eiweiß
	1 Prise Salz
	120 g Zucker
	280 g Mehl
	½ Pkg. Backpulver
	100 ml Milch
	20 g Kakaopulver



<u>Weiteres</u>	Butter zum ausstreichen der Formen
	Mehl zum bestäuben der Form
	Staubzucker zum Bestreuen

- Die weiche Butter mit den 160 Zucker, den Vanillezucker, der Zitronenschale und den Rum schaumig rühren.
- Nach und nach das Eigelb zugeben und zu einer Schaummasse rühren.
- Das Eiweiß mit dem Salz leicht schlagen und mit den 120 g Zucker zu Schnee schlagen.
- Die Buttermasse mit den gesiebten Mehl und dem Backpulver, die lauwarme Milch und den Eischnee abwechselnd mit einem Holzlöffel unterheben.
- Die Napfkuchenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestreuen.
- Gut die Hälfte des Teiges in die Form füllen.
- Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver dunkel färben.
- Den dunklen Teig über die helle Teigmasse in die Form füllen und mit der Gabel Spiralförmig unterziehen, damit sich beide Teigsorten leicht vermischen.
- So entsteht das charakteristische Marmormuster.
- Im vorgeheizten Backrohr backen.
- Den Kuchen in der Form kurz auskühlen lassen, auf ein Küchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
- Mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 180 Grad

Backzeit: 60 Minuten

Empfehlung

- Mit geschlagener Sahne servieren.

