

Marmorkuchen

Zutaten:

250g	Margarine
210g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
500g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
70g	Kakaopulver
125ml	heißes Wasser

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Zucker, Vanillezucker und Margarine mit dem Mixer verrühren, bis es cremig ist.
3. Die Eier zufügen. Alles verrühren.
4. Mehl und Backpulver vermischen. Die Mischung unter den Teig rühren.
5. 125ml Wasser aufkochen. **Vorsicht!** Das heiße Wasser in die Schüssel geben und vorsichtig verrühren.
6. Eine Kuchenform einfetten.
7. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen.
8. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver verrühren.
9. Den Schokoteig auf den hellen Teig in die Form füllen. Eine Gabel vorsichtig durch den Teig drehen. So entsteht der „Marmoreffekt“.
10. Im Ofen ca. 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten eine Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.
11. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen.