Marmorkuchen

Mini-Backform

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

300 g weiche Butter
270 g Zucker
1 TL Vanillinzucker
1/2 Fläschchen Rumaroma
1 Prise Salz
5 Eier
370 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
70 g Milch
20 g Kakaopulver

Butter in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 schaumig rühren.
250 g Zucker, Vanillinzucker, Rumaroma und Salz zugeben und 45 Sekunden/Stufe 5 verrühren.

Eier nach und nach durch Deckelöffnung zugeben und jedes Ei ca. 15 Sekunden/Stufe 5 unterrühren.
Mehl, Backpulver und 40 g Milch zugeben und 20 Sekunden/Stufe 5 mithilfe des Spatels unterheben.

Zwei Drittel des Teiges in die gefettete Minibackform füllen.

Kakaopulver, 20 g Zucker und 30 g Milch zu dem Rest des Teiges in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 5 verrühren, Deckel abnehmen, mit dem Spatel den Teig zusammenschieben und nochmals 5 Sekunden/Stufe 5 vermischen.

Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht, und im vorgeheizten Backofen backen.

Guten Appetit!