

Marmorkuchen



Zubereitungszeit:

ca. 1 Std. 20 Min.

Backzeit

60 - 75 Minuten

Energie- und Nährstoffgehalt:

Energie (kcal): 288

Energie (kj): 1205

Fett (g): 13

Eiweiss (g): 5

Kohlenhydrate (g): 34

Zutaten für 16 Stücke (Napfkuchenform 2 l):

250 g SANELLA

275 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

2 EL Rum

1 Prise Salz

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch ((125 ml))

30 g Kakao

30 g gehackte Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Sanella, 250 g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren, dann den Rum und Salz zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Ein Drittel des Teiges mit Kakao, Mandeln, 25 g Zucker und 2 EL Milch verrühren. Eine Gugelhupfform fetten und schichtweise weißen, braunen und weißen Teig einfüllen, dann eine Gabel spiralförmig durch alle Teigschichten ziehen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60 - 75 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.