

Marmorkuchen Kranzform

Zutaten:

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
8 Eier (getrennt)
1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillezucker
275 Weizenmehl Typ 405
1 Pck. Backpulver
40 g Milch

Kakaoteig:

40 g Kakao
40 g Milch
30 g Zucker

Deko nach Gusto



Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Kranzform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl austreuen.

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Nun Eischnee vorsichtig unterheben.

2/3 des Teiges in die Kranzform füllen. Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 50 min. backen (Stäbchenprobe). Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen und dekorieren.

Verwendete Produkte: Kranzform, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN