

Luftiger  
Marmorkuchen.  
Ein Stück vom  
Glück!



## Zubereitung

- 1 Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier für ca. 5 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig rühren, damit der Kuchen schön luftig wird.
- 2 Nachdem alles ordentlich vermengt ist, mischt man das Mehl mit dem Backpulver und siebt es nach und nach in die Eier-Zucker-Butter-Masse. Um Klumpenbildung zu vermeiden, in zwei bis drei Etappen aufteilen. Der Teig sollte weder zu flüssig noch zu fest sein, sondern schwer reißend vom Löffel fallen. Bei Bedarf kann noch Milch dazugegeben werden.
- 3 Anschließend die Backform gut einfetten und gegebenenfalls mit Paniermehl bestreuen.
- 4 Die Teigmenge halbieren und die erste Hälfte portionsweise in der Form verteilen. Den restlichen Teig mit ca. 2 Esslöffeln gesiebt Kakaopulver vermischen. Gegebenenfalls noch einen Schluck Milch hinzufügen und in die Backform geben.
- 5 Für die Marmorierung mit einer Gabel in die Teigschichten eintauchen und in einer Drehbewegung einmal durch die ganze Form rotieren. Dabei die Gabel um sich selbst drehen. Je häufiger man die Gabel bei ihrer Runde um sich selbst dreht, desto schöner wird nachher die Marmorierung.
- 6 Den Kuchen bei 170°C Umluft für ca. 60 Minuten im Ofen backen. Am Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten

250 g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)  
 250 g Zucker  
 2 Päckchen Vanillezucker  
 4 Eier  
 1 Prise Salz  
 500 g Mehl  
 1 Päckchen Backpulver  
 ca. 2 EL Kakaopulver  
 ggf. 125 ml lauwarme Milch  
 Etwas Butter und ggf. Paniermehl für die Backform (Gugelhupfform)  
 Puderzucker

Perfekt für  
jedes  
Kaffeekränzchen.