

Geburtstags-Marmorkuchen | glutenfrei

Unter- Oberhitze 180 Grad 45 Minuten | im unteren Drittel

ZUTATEN

375 g Mehl universal glutenfrei
130 g Zucker
200 g Butter weich
100 g Milch
4 Eier
2 Vanillezucker
1 P Backpulver
3 g Salz

Für den dunklen Teig

15 g Kakaopulver
1 EL Zucker
2 EL Milch

Zum Bestreuen

Puderzucker



- ◇ Backofen auf 180 Grad vorheizen
- ◇ Backform fetten und mit Paniermehl oder gem. Nüssen ausstreuen.
- ◇ Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührhaken schaumig rühren.
- ◇ Die Eier nacheinander unterrühren.
- ◇ Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz trocken vermischen.
- ◇ Das Mehl dazugeben und solange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Der Teig ist cremig weich.
- ◇ Die Hälfte vom Teig in die vorbereitete Backform geben.
- ◇ Auf den restlichen Teig das Kakao-Pulver, 1 EL Zucker und 2 EL Milch geben und noch einmal kurz verrühren.
- ◇ Damit sich heller und dunkler Teig vermischen, mit einer Gabel mehrmals bis nach unten in den Teig stechen und die Gabel vor- und zurückziehen. Dadurch entsteht ein schönes Muster.

- ◇ Für 45 Minuten im unteren Drittel im Backofen bei 180 Grad backen. Das untere Drittel heißt, 1 Schiene vor ganz unten im Backofen.
- ◇ Nach 45 Minuten den Stäbchentest machen.,
- ◇ Mit einem spitzen Messer den Kuchenrand von der Backform lösen und Nach 10 Minuten den Kuchen auf einen Teller stürzen.
- ◇ Nach dem Erkalten den Marmorkuchen mit Puderzucker bestreuen.



TIPP Keine Angst vor dem Salz – Salz ist ein Geschmacksverstärker für Süßes

Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2022