

MARMORKUCHEN AUF GERINGEM BILDUNGSNIVEAU// MURATS 5 MINUTEN



Ein einfacher Mamorkuchen auf geringem Bildungsniveau. Murats und Günis 5 Minuten.

Absolut gelingsicher!



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG ZUBEREITEN

Die Eier zusammen mit dem Zucker, der Butter und dem Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Hälfte der Milch zugeben und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Eiermasse rühren. Jetzt nur noch so viel Milch zugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Eine Gugelhupfform mit Backtrennspray fetten. Etwa 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver und etwas Milch verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel ein Muster reinziehen. Den Kuchen bei 180° O/U für etwa 45 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Glitzerschnee bestreuen.

TEIG:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Backpulver
- 1 Salz
- 40 g Kakao