

Marmorkuchen-Kuchen

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
450 g Mehl
4 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver
6-8 EL Milch
125 g Rosinen oder Sultaninen
3 EL Kakao
Prise Salz

Zubereitung:

Napfkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Herd auf ca. 175-180°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Nach Grundrezept Backpulverteig zubereiten; schaumig geschlagene Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren, nach und nach die Eier, das Mehl (mit Backpulver) und soviel Milch hinzugeben, daß der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Zuletzt die vorbereiteten Rosinen oder Sultaninen unterheben.

Ca. die Hälfte des Teiges in die Form geben. In den restlichen Teig den Kakao, zwei Esslöffel Zucker und 1-2 Esslöffel Milch hinzugeben und verrühren. Den Kakaoteig in die Form geben und den Teig in der Form vorsichtig mit einer Gabel etwas mischen.

Bei mittlerer Hitze, ca. 175-180°C ca. 50-60min backen.

Gestürzt nach belieben buttern und mit Staubzucker überziehen oder glasieren.