



## Marmorkuchen

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten (zzgl. Backdauer)

**Ergibt:** 1 Kastenform, 30 cm

### Zutatenliste:

200 g Butter (zimmerwarm)	300 g Mehl
200 g + 1 EL Zucker	2 TL Backpulver
Salz	125 ml Milch
4 Eier	25 ml Rum
	25 g Kakaopulver



### Zubereitung:

Butter, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und jeweils 1/2 Minute unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch und dem Rum nach und nach unterrühren.

1/3 des Teigs abnehmen. Kakaopulver und 1 EL Zucker mischen und zusammen mit 50 ml Milch unter den restlichen Teig rühren.

Den hellen Teil in eine gefettete Kastenform (1 l Inhalt, 30 cm) füllen und den dunklen Teig darüber geben. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

Im heißen Ofen bei 175 Grad Ober- / Unterhitze auf dem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

### *Mein Tipp:*

Schokofans können den Kuchen zusätzlich mit einer Kuvertüre glasieren.