

"Marmorkuchen" von V. Rabe, Westerholz

220 g Butter

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach mit unterrühren.

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

Mehl, Stärke, und Backpulver mischen. Über die Eimasse sieben und zu einem Rührteig verkneten.

5 Eier

125 ml von der Sahne mit unterrühren.

450 g Mehl

Eine eckige Kastenform einfetten.

50 g Speisestärke

2/3 des Teiges einfüllen.

1 P. Backpulver

Restlichen Teig mit dem Kakaopulver und der restlichen Sahne verrühren.

150 ml Sahne

2 1/2 EL Kakao

Dunklen Teig auf den hellen Teig geben und mit einem Stiel vom Rührlöffel beide Teige leicht vermengen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C U-/Oberhitze 65- 70 min backen.

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.