

Marmorkuchen

Zutaten:

250gr. Butter

375gr. Zucker

1P. Vanillezucker

2-4 Eier

500gr. Mehl

1P. Backpulver

1Tasse Milch

3Essl. Kakao

2Essl. Zucker

3Essl. Milch

2Essl. Rum

Die Butter schaumig rühren.

Den Zucker, die Vanille und das
Eigelb abwechselnd zugeben.

Alles zusammen mischen.

Das mit dem Backpulver vermengte
und gesiebte Mehl abwechselnd mit
der Milch unterrühren. Den steifen
Eierschnee lose unterziehen.

1/3 des Teiges heraus nehmen und mit dem mit Milch und Zucker angerührten
Kakao vermengen. Beide Teigsorten abwechselnd in eine zugerichtete Form
füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen !
(185C°- 175C° 50 Minuten)