

Liebe Besucher unserer Homepage!

In der Vorweihnachtszeit isst man ja z.B. gerne Kuchen und Gebäck. Aus diesem Grund haben wir für Sie ein leckeres Marmorkuchenrezept vorbereitet.

Sie benötigen folgende Zutaten:

300 g Mehl

300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Pkg. Butter, weich

3-4 Eier

1 Becher Sauerrahm

1 EL Kakaopulver

1 Pck Backpulver

1 EL Mehrl

etwas Butter und Mehl für die Backform

Diese Arbeitsgeräte brauchen Sie:

Gugelhupfform/Kastenform

2 Schüsseln

Mixer

Verrühren Sie Butter, Vanillezucker und Zucker mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse. Geben Sie unter ständigem Rühren die Eier einzeln dazu. Nun mischen Sie in der zweiten Schüssel Mehl und Backpulver und sieben dies in den Teig. Anschließend wird ein Becher Sauerrahm untergerührt. Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander. Die Hälfte des Teiges wird nun in die eingefettete Kuchenform gefüllt. Färben Sie nun die andere Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver dunkel. Damit der Teig nicht zu dick wird, geben Sie noch einen Esslöffel Milch hinzu. Jetzt können Sie auch den dunklen Teig in die Form füllen. Backen Sie den Teig bei Umluft 170 Grad ca. 45 Minuten lang.

Viel Spaß beim Nachbacken und ein gutes Gelingen

wünschen Ihnen

Naomi von Schroeders und Maximilian Fischer