



VEGETARISCH



1 MILLE CRÊPE
CAKE



3 H



MARMORKUCHEN

ZUTATEN

FÜR DEN RÜHRTEIG

- **250 g** weiche Butter
- **200 g** Zucker
- **1 Pck.** Vanillinzucker
- **1 Prise** Salz
- **5** Eier
- **250 g** Mehl
- **3 TL** Backpulver
- **50 ml** Milch
- **2 EL** Backkakao
- **3 EL** Milch
- **4 EL** Erdbeerstücke (getrocknet)
- **etwas** Butter für die Form

FÜR DIE GLASUR

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Pistazien (gehackt)
- Erdbeerstücke (getrocknet)
- Himbeerstücke (getrocknet)
- **150 g** Schokolade

ZUBEREITUNG

Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 50 ml Milch unterrühren. Ein Drittel des Teigs in eine andere Schüssel geben. Kakao und die restliche Milch zu diesem Drittel des Teigs geben und mischen. Zum hellen Teig die Erdbeerstücke unterrühren.

Die Form mit Butter einfetten. Zuerst den hellen Teig in die Form geben, dann den dunklen Teig darauf geben. In der Form mit einer Gabel Kreise ziehen. Ca. 50 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Zum Schluss Pistazienstücke und Himbeerstücke darauf verteilen und fest werden lassen.

