



VEGETARISCH



10 STÜCK



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)

### FÜR DIE GLASUR

- **150 g** Schokolade

*Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen*

- Pistazien-, Erdbeer- und Himbeerstücke (getrocknet)
- **1** Form (26 × 12 cm)

## ZUBEREITUNG

Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 50 ml Milch unterrühren.  $\frac{1}{3}$  des Teigs in eine andere Schüssel geben. Backkakao und die restliche Milch zu diesem Drittel des Teigs geben und mischen. Zum hellen Teig die Erdbeerstücke unterrühren.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form (26 x 12 cm) mit Backpapier auslegen. Den hellen Teig in die Form geben, dann den dunklen Teig daraufgeben. 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. Pistazien-, Erdbeer- und Himbeerstücke darauf verteilen.

