

# Marmorkuchen

*Schwierigkeit: einfach*

*Zubereitungszeit: rund 1½ Stunden (davon 40 min Backzeit)*

## Zutaten

220 g Butter  
210 g Zucker (170+40 g)  
4 Eier  
125 ml Milch  
400 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
40 g Kakaopulver

## Zubereitung

220 g zimmerwarme Butter in kleine Stückchen schneiden und mit 170 g Zucker schaumig rühren. Dann 4 große Eier dazugeben und weiter verrühren. Schließlich 1/8 l Milch dazugeben und nochmals unterrühren.

In eine zweite Schüssel 400 g Mehl, 100 g Speisestärke und ein Päckchen Backpulver sieben und dann löffelweise in den Teig unterrühren.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200°C vorheizen und die Backform mit Butter ausfetten (am besten mit etwas Küchenpapier) und sachte mit Semmelbrösel oder Grieß austreuen.

Rund 2/3 des Teigs in die Gugelhupf-Backform geben. Den restlichen Teig mit 40 g Kakaopulver und 40 g Zucker vermischen und dann in die Backform geben. Mit einer Gabel die beiden Teigsorten sachte spiralförmig verdrehen.

Bei 180°C rund 35-40 min backen (mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen und prüfen, dass kein noch flüssiger Teig kleben bleibt).

## **Varianten**

Den Schokoladenanteil kann man auch weglassen, also einfach ausschließlich den hellen Teig backen.

Nach Geschmack, kann man beispielsweise ein paar wenige Bananenstückchen oder ähnliches in den Teig geben.