

### Marmorkuchen

Rührkuchen

#### Zutaten :

250 g Weizenmehl (Typ 405)  
250 g Mondamin  
250 g Zucker  
250 g Butter  
abgeriebene Schale u. Saft einer Zitrone  
6 Eier Größe M  
¼ l Milch  
1 Päck. Vanillinzucker  
1 Päck. Backpulver  
50 g dunkles Kakaopulver  
40 g Zucker  
Zum Ausfetten der Backform.  
etwas Margarine und Semmelbrösel  
Puderzucker zum Bestreuen  
oder Schokoladenglasur



### Zubereitung

Für den Marmorkuchen das Mehl und das Mondamin sieben. Eine große Gugelhupf-Backform mit Margarine sorgfältig einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Vanillinzucker, abgeriebene Zitronenschale und Eier zugeben. Alles mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine cremig rühren. Nach und nach Mondamin, Mehl und die Milch unter rühren. Ganz zum Schluss dann den Zitronensaft und das durchgeseibte Backpulver. Nun ein Drittel des Teiges wegnehmen und das Kakaopulver und die 40 g Zucker verrühren. Zuerst dann in die Gugelhupfform ein Drittel des hellen Teiges einfüllen, dann den dunklen Teig einfüllen und mit einer Gabel durchziehen. Ganz zum Schluss dann nochmals eine Schicht des hellen Teiges.

Backzeit ca. 50 bis 60 Minuten bei vorgeheiztem Backofen und 180 – 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Auch mit einer Schokoladenglasur schmeckt der Kuchen hervorragend.

Guten Appetit wünschen euch die Kochbären.

Tipp: Nehmen Sie etwas weniger Mehl und ersetzen sie es durch ein Päckchen Sahnepuddingpulver. Dadurch wird der Rührkuchen lockerer.