

Marmor Kuchen

Ergibt 1 Kastenform

1h bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 250g Butter
- 250g Zucker (bzw. Puderzucker)
- 400g Mehl
- 2EL Kakaopulver
- 1 Vanillezucker
- 1 Tüte Natron
- 200g Schmand
- 2EL Rum, braun

Die Eigelbe mit der geschmolzenen Butter schaumig rühren.

Den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Wenn Ihr Puderzucker nehmt, bitte vorher durchsieben.

Den Schmand unterrühren.

Das Mehl sieben und mit dem Beutel Natron vermischen, danach Löffel für Löffel unterrühren.

Die Masse nun teilen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

In die eine Portion des Teiges nun das Vanillemark unterrühren und eine Hälfte des Eischnees unterheben.

In die zweite Portion des Teigs das Kakaopulver und den Rum einrühren.

Wer möchte, gibt nun auch den Zimt dazu.

Danach ebenfalls den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine Form geben (ob erst schwarz oder weiß ist Geschmacksache) und dann mit einer Gabel ein Marmormuster hineinziehen.

Source

Revision #1

Created 3 June 2018 18:24:29 by Martin Gafert

Updated 3 June 2018 18:29:42 by Martin Gafert