

Saftiger Marmorkuchen

Zutaten

200 g	Butter, weich, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
160 g	Zucker
1 geh. TL	Vanille-Zucker
4	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Spicy's Schokokuss
40 ml	Milch
20 g	Kakao

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (25 x 11 x10 cm) einfetten. Butter in die in die Rührschüssel geben und weich rühren. Zucker und Vanillezucker, Salz, Eier, Mehl, Backpulver und 20 ml Milch zugeben und verrühren. Die Hälfte vom Teig in die vorbereitete Kastenform füllen. Kakao und die restliche Milch in die Rührschüssel geben und alles vermischen. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, eine Gabel spiralförmig durch die beiden Schichten ziehen damit eine Marmorierung entsteht. 55 Minuten backen. Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf eine Kuchenplatte geben, vollständig abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!