

Marmorkuchen

Zutaten für eine große Kasten- oder Gugelhupfform:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 125 ml Milch
- 4 Eier
- Zitronenzesten (von der Schale einer halben Zitrone)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Kakao
- 3 EL Rum (oder Milch)
- Puderzucker

Butter mit Zucker schaumig rühren und Eier, Zitronenzesten und Vanillezucker einrühren. Dann das mit Backpulver gemischte Mehl wechselweise mit Milch einrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zwei Drittel des Teigs in eine ausgefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform füllen. Den restlichen Teig mit Kakao und Rum (oder Milch) verrühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel locker unterziehen.

Kuchen bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen. Nach dem Erkalten stürzen und mit Puderzucker bestäuben.