

# Marmorkuchen

## Zutaten:

200 g weiche Butter  
160 g Zucker  
1 Pkt. Vanillinzucker (Bourbon)  
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale  
1 Fläschchen Rumaroma  
6 Eier, trennen  
1 Msp. Salz  
120 g Zucker  
280 g Mehl  
½ Pkt. Backpulver  
100 ml lauwarme Milch  
20 g dunkles Kakaopulver  
Puderzucker zum bestäuben



**Ofen auf 180 °C, Ober-/Unterhitze, vorheizen!**

## Zubereitung:

Eine Springform fetten und Mehlen.

**Wichtig:** Kein Rührgerät einsetzen! Am besten mit einem Schneebesen oder Holzlöffel mit einem Loch arbeiten.

Weiche Butter mit den 160 g Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Rumaroma cremig rühren. Eigelb nacheinander unter die Masse rühren.

Die Eiweiß mit dem Salz halbfest schlagen und mit den restlichen 120 g Zucker zu Eischnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Milch leicht erwärmen. Abwechselnd zuerst etwas Mehl a, dann etwas lauwarme Milch dazu gießen und eine Portion Eischnee dazugeben und vermengen.

Wenn alles verarbeitet ist, die Hälfte des Teiges in die Kuchenform geben und den restlichen Teig mit den gesiebten Kakaopulvern vermengen. Den dunklen Teig ebenfalls in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig beide Teigsorten vermischen.

Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) ca. 60 Min. backen. Nicht zu dunkel werden lassen! Mit einem Holzstäbchen eine Probe auf Festigkeit machen.

Den Marmorkuchen in der Form leicht auskühlen lassen und dann auf einem Kuchengitter stürzen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder eine Schokoladenlasur darauf verteilen. Ganz nach Geschmack.