

# Marmorkuchen

120 g Butter  
280 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
200 g Weizenmehl Typ 550  
100 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
2 EL Rum  
  
2 EL Kakao  
1 EL Zucker  
2 EL Milch



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Eier nach und nach dazugeben und einrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Rum unterrühren.  
(im TM: **2 min./Stufe 3**)

Die Hälfte vom Teig in die eingefettete Kranzform geben.

Restlichen Teig mit Kakao, Zucker und Milch verrühren.  
(im TM: **30 sek./Stufe 3**)

Dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei **170 Grad Ober-/Unterhitze**  
ca. **50-55 min.** backen, ggf. Stäbchenprobe machen.