
Schlanker Marmorkuchen

für eine Kastenform

200g Mehl
1 Tütchen Backpulver
2 Eier
100g Margarine oder Butter
150ml Milch
65g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 El Kakaopulver



Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Margarine schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Mehl und Backpulver mischen und einmal sieben.

Die Eier mit dem Zucker hell cremig schlagen. Dann Margarine und Vanilleextrakt dazu geben und kurz vermischen.

Nun die Milch abmessen und schlückchenweise abwechselnd mit der Mehlmischung zur Eicreme dazu geben bis alles vermischt ist.

Gut 2/3 des Teiges in die vorbereitete Form füllen. Unter den Rest noch den Kakao geben und fix unterrühren. Den restlichen Teig nun ebenfalls in die Form füllen und mit einer Gabel vorsichtig ein wenig verwirbeln, damit der Marmoreffekt entsteht.

Für ca. 30-35 Minuten backen, dabei aber unbedingt nach 30 Minuten die erste Stäbchenprobe machen, damit der Kuchen nicht trocken wird. Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Wunsch noch dekorieren.
