

BESCHWIPSTER MARMORKUCHEN

Zutaten

- 250g weiche Butter
- 230g Zucker
- ½ EL Vanillezucker
- ½ EL Zitronenzeste (abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 400g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 5 EL Rum + 1-2 EL
- je nach Bedarf einige EL Milch
- 2-3 EL Kakaopulver



Zubereitung

1. Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenzeste und Salz auf höchster Stufe verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Nach und nach Eier hinzufügen und jedes Ei ½ Minute rühren.
4. Mehl und Backpulver abwechselnd mit den 5 EL Rum und ggf. etwas Milch unterrühren.
5. Gut die Hälfte des Teiges in die **Kranzform** füllen (ggf. die Form zuvor leicht fetten).
6. Den restlichen Teig mit Kakaopulver einfärben und mit 1-2 EL Rum glattrühren.
7. Den dunklen Teig über den hellen in die **Kranzform** füllen.
8. Für das Marmor-Muster die Teige mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, sodass sich die Teige leicht vermischen.
9. Für ca. 45 Minuten im Backofen backen und danach ca. 5 Minuten in der Form auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen, bevor man den fertigen Marmorkuchen zum Auskühlen auf das **Kuchengitter** stürzen kann.

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 190°C Umluft auf der mittleren Schiene (Rost)

Tipp: Den fertigen Marmorkuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Schokoguss überziehen!

