

Omas Marmorkuchen

Zutaten

- 250g Mehl
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 125ml Öl
- 125ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Pck. Backpulver
- 4EL Kakaopulver
- Fett für die Form

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät (außer Kakaopulver) gut mischen.
(TM: 3 Minuten | Stufe 5)
3. Kranzform einfetten.
4. 2/3 des Teigs in die Kranzform füllen.
5. In das restliche 1/3 des Teigs das Kakaopulver einrühren und zu dem hellen Teig in die Springform füllen.
(TM: 3 Minuten | Stufe 5)
6. Kuchen in den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 1 Std. backen.
Kuchen anschließend etwas auskühlen lassen, stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



1. Kuchen



Ca. 10 Minuten Zubereitung
Ca. 60 Minuten Backen



Kranzform