

Gâteau Marbré - Marmorkuchen



Zutaten für eine längere Kastenform

- 200 g Butter (Raumtemperatur)
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakao
- 2 EL Vanillezucker

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit Zucker in einer Küchenmaschine flaumig rühren. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Masse geben. Langsam die Milch hinzugeben.
3. Das Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Die Masse auf zwei Schüsseln aufteilen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.
5. In die Hälfte des Teiges zwei Esslöffel Vanillezucker geben und danach den Eischnee unterheben.
6. Dasselbe mit der zweiten Teighälfte: zwei Esslöffel Kakao untermischen und den Rest des Eischnees unterheben.
7. Zuerst den hellen Teig in die Form geben, danach die Kakaomasse darüber geben und mit einer Gabel den Teig leicht vermischen.
8. Im Backrohr ca. 40 Minuten braun backen, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und genießen.

Viel Freude beim Nachbacken!

