

# Marmor-Tassenkuchen

## Zutaten

1 Tasse  $\Delta$  200 ml



Für den All-in-Teig:

3 Tassen (300 g)

Weizenmehl

1 gestr. TL Natron

1 Pck. Backpulver

2 Tassen (300 g) Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

1 Pck. (250 g) Butter oder

Margarine

1 Becher (200 ml) saure

Sahne

2  $\Rightarrow$  1 geh. EL gesiebtes Kakao-

pulver

1 EL Milch

Zum Verzieren:

50 g Halbbitter-Kuvertüre

1 TL Speiseöl

Zubereitungszeit:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

Insgesamt:

E: 75 g, F: 280 g, Kh: 567 g,

kJ: 21913, kcal: 5236

EINFACH/- FÜR KINDER

1 Für den Teig Mehl mit Natron und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Zutaten in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Mehl ausgestäubt) füllen. Unter den restlichen Teig Kakao und Milch rühren.

3 Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Minuten.

4 Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5 Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

6 Die Masse in ein Pergamentpapiertütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen damit besprenkeln. Die Kuvertüre fest werden lassen.