

Oma Hertas Marmorkuchen

Niels Effelsberg aus Saerbeck

Zutaten:

250 g Butter (weich)
200 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker (alternativ Vanilleschote)
5 frische Eier
350 g Mehl
3 TL Backpulver
1 Pr. Salz
200 g Sahne
3 EL Backkakao
etwas Butter und Mehl für die Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Die frischen Eier einzeln hinzufügen und jedes Ei mindestens 30 Sekunden mit der Creme verschlagen.

In einer separaten Schüssel werden Mehl, Backpulver und Salz gut gemischt. Anschließend werden die trockenen Zutaten gemeinsam mit 100 g der Sahne unter die Creme gehoben.

Die Kastenform (28 cm) ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Dann den fertigen Teig halbieren und eine Hälfte in die Kastenform füllen. Unter die zweite Hälfte des Teiges wird nun die restliche Sahne und der Backkakao gerührt.

Anschließend wird die zweite Teighälfte in die Kuchenform auf den hellen Teig gegeben. Die beiden Teige vorsichtig mit einer Gabel „marmorieren“ (unterheben).

Bei 180° Celsius ca. 50 Minuten backen, nach ca. 15 Minuten den Kuchen der Länge nach einschneiden.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

