



## Rezept für Marmorkuchen



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 75 min

**1 Guglhupfform**

### Zutaten:

- 280 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1/2 Backpulver
- 1/8 l Milch
- 3 EL dunkles Schokoladenpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- Semmelbröseln für die Form

### Zubereitung:

Eine Gugelhupfform mit kalter Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Das Rohr

vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale cremig rühren, die Dotter einzeln dazugeben und schaumig schlagen.

Eiklar zu steifem Schnee schlagen und zwei EL davon mit dem gesiebten Mehl, dem Backpulver und der Milch unter die Masse rühren. Dann erst den restlichen Eischnee sehr locker unterheben.

1/2 der Masse mit Kakaopulver färben und abwechselnd in die Gugelhupfform füllen. In das vorgeheizte Rohr. Auf der mittleren Schiene einschieben.

### **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze 60 Min. bei 175°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.