

# Marmorkuchen

## Zutaten:

- 300g weiche Butter
- 270g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Rum-Aroma
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 375g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 3 EL Milch
- 20g Kakaopulver
- 20g Zucker
- 3 EL Milch
- Puderzucker

## Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier geschmeidig rühren
- Rum-Aroma zugeben und verrühren
- Mehl, Backpulver und 3 EL Milch einrühren
- 2/3 des Teiges in eine Marmorkuchenform füllen
- den restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und Milch vermischen
- dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen
- Kuchen bei 185°C, 60 Min. backen
- wenn er oben zu dunkel wird, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken
- erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben