

Marmorkuchen á la Nina Proll

Zutaten:

5 Eier
250 g Butter (zimmerwarm)
220 g Mehl
220 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 Schuss Rum
1 Prise Salz
1/8 l Milch
ca. 2 EL Kakaopulver (Suchard, ...)

- Alle Zutaten (außer dem Kakaopulver!!) gut zu einem cremigen Teig verrühren.
- Eine Guglhupf-Form mit Butter ausschmieren.
- Eine Hälfte der Teigmasse in die Form gießen.
- Die andere Hälfte mit dem Kakaopulver dunkelbraun einfärben und dann ebenfalls in die Form gießen.
- Kuchen im Backofen bei 160° ca. 45 min. backen.
- Kuchen auf einen Teller stürzen und auskühlen lassen.