

Kuchen Backen Rezepte

Omas Marmorkuchen - Unser Tipp

250g	Butter	200g	Nutella
250g	Zucker	Fett	für die Form
500g	Mehl	Puderzucker zum Bestäuben	
1/4 Liter	Milch		
5	Eier		
1 Päckchen	Backpulver		
1 Prise	Salz		

Saftiger Marmorkuchen

Zubereitung: Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den 5 Eiern schaumig schlagen. Salz und Backpulver mit Mehl vermischen, sieben und abwechselnd löffelweise diese Mehlmischung mit der Milch verrühren. Anschließend diese zwei hergestellten Massen gut miteinander vermengen.

Jetzt den Teig teilen, in die eine Hälfte die Nutella geben und dann gut miteinander verrühren.

Den restlichen hellen Teig in eine gefetteten Gugelform (O. Kastenform) füllen, danach den dunklen Teig darüber geben. Anschließend mit einer Gabel die beiden Teigmassen vorsichtig und spiralenförmig miteinander vermischen.

Bei Ober und Unterhitze 175 Grad und ca. 60 Minuten backen.

Mit Heißluft bei 150 Grad und 60 Minuten backen.