



Bester Marmorkuchen

1 Kuchen · ca. 20 Min Arbeit · 50 Min Backzeit · einfach

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 kleine Eier
- 350 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- ½ Tasse Milch
- 1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver
- Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

- Die Butter cremig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben, dann die Eier kräftig einrühren.
- Mehl und Backpulver unterheben, die Milch zugeben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form geben.
- Den Rest mit dem Schokopuddingpulver dunkel färben und ebenfalls einfüllen. Mit der Gabel leicht ein Muster ziehen und bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Nachgebacken und in eigenen Worten aufgeschrieben.

