Marmorkuchen (glutenfrei)



Ein Klassiker - hier mal als glutenfreie Version

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 5 Eier (Zimmertemperatur)
- 250 g MehlMixC von Schär
- 3 TL Backpulver
- 30 g Kakao
- Etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Backform (Durchmesser 24 cm oder Kastenform) einfetten und mit dem MehlMixC ausstäuben.
3. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
4. Eier nach und nach unter Rühren zugeben.
5. MehlMixC und Backpulver sieben und wieder unter Rühren dazugeben.
6. Die Teigmasse teilen und den Kakao in die eine Häflte sieben und verrühren.
7. Teige abwechselnd in die Form füllen und den Teig mit einer Gabel grob verrühren.
8. Dann für ca. 50 Minuten in den Backofen (Stäbchenprobe!).
9. Nach der Backzeit, den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen.
10. Danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.