

Marmorkuchen

250g Zucker und
1 Päckchen (12g)
Vanillinzucker mit
250g Margarine schaumig rühren.
1 Prise Salz
3 – 4 Eier
3 EL Rum und
1/8 l Milch zugeben, verrühren.
500g Mehl und
1 Päckchen (12g)
Backpulver unterrühren.
Etwa $\frac{1}{2}$ des Teiges abnehmen und in eine gefettete,
mit
Semmelbröseln versehene Kastenform geben. Den restlichen Teig mit
25g Zucker
2 EL Milch und
30g Kakao vermengen und ebenfalls in die Form geben.
Mit einer Gabel die Teigschichten etwas vermischen.
Backen: 75 – 80 min. bei 175°C – 185°C (Ober-/Unterhitze)