

Marmorkuchen

Zutaten:

3 Eier
1 Prise Salz
125 g warme Butter
125 g Wasser
200 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Weizenmehl (700 glatt)
1 Pkg. Backpulver
2 EL Kakao

Zubereitung:

3 Eiklar mit Salz zu einem festen Schnee schlagen.
Den Dotter mit den übrigen Zutaten schaumig schlagen und anschließend den Schnee unterheben.

Die Hälfte der Masse in eine befettete Form gießen. Die andere Hälfte des Teiges mit 2 EL verrühren und danach auf die helle Masse leeren.

Ober-/ Unterhitze, 160° C, ca. 50 min. backen.