



## Marmorkuchen

für eine Kastenform



### **Zutaten:**

220 g Butter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1/8 l Milch  
400 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver  
100 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakao)  
10 g Kakaopulver  
30 g Zucker  
20 g Puderzucker  
*Für die Backform:*  
etwas Butter  
Semmelbrösel

### **Zubereitung:**

Die Form mit Butter einstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen.  
Den Backofen auf 180° Celsius vorheizen.  
Die Butter mit dem Salz und dem Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier und dann die Milch unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und löffelweise in den Teig rühren. Die Hälfte des Teigs in die Form geben; in die andere Hälfte 30 g Zucker, das Kakaopulver und die geriebene Schokolade geben und gut vermischen. Den Teig in die Form geben und die beiden Teigsorten mit einer Gabel spiralförmig verziehen.  
Etwa 50 Minuten lang backen, danach etwa 10 Minuten in der Form und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Tip: Ein Klassiker, der auf keiner größeren Kaffeetafel fehlen darf.*