

Horst Lichter | Omas Marmorkuchen

Zutaten:

- 250 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 250 g Zucker
- 3 Eier, Größe M
- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 - 8 EL Milch
- 2 EL Kakaopulver
- Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zufügen und cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Ei-Creme Masse rühren. So viel Milch hinzugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

Eine Napfkuchenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig einfüllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Im Backofen etwa 70 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 28.07.2007

Prominente Gäste: Petra Gerster & Bruce Darnell