



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Marmorkuchen

Mermer Kek



4 Eier
1 ½ Gläser Puderzucker
1 Glas Milch
1 Pkg Butter (250 g)
4 Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver (10 g)
¼ TL Salz
2 EL Kakao
1 Pkg Vanillezucker

- # In eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Puderzucker hinzugeben und mit dem Mixer eine Weile bearbeiten.
- # Zu dieser Mischung die Eier unterrühren und schließlich Milch hinzufügen.
- # Gesiebttes Mehl, Salz, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und zu einem homogenen Teig kneten (diese Mischung ist ein Wenig härter wie der gängige Kuchenteig).
- # Die Hälfte des Teigs entnehmen und in die andere Hälfte Kakao untermischen.
- # Die Kuchenform gut einölen. In die Backform zuerst von der weißen dann von der braunen Teigmasse nebeneinander füllen.
- # Für die zweite Schicht wird auf die weiße braune Mischung und auf die braune weiße Mischung gefüllt.
- # Je nach Höhe der Backform können weitere Schichten gefertigt werden.
- # Die Backform in den zuvor leicht erhitzten Backofen geben und bei 165 Grad ca. eine Stunde backen (Zur Feststellung ob der Teig fertiggebacken ist mit einem Zahnstocher aufstechen und wenn der Teig noch nicht fertig ist bleibt am Zahnstocher Teig kleben).
- # Den fertig gebackenen Kuchen zuerst im Backofen anschließend draußen eine Weile ziehen lassen. Auf einen flachen Servierteller wenden und zuschneiden.

Tipp: Marmorkuchen ist eine französische Rezeptur und heißt im Original "Gateau Mabre".