

Marmor-Eierlikör-Kuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

5,0 Eier
200 g Zucker
1,0 EL Vanillezucker
250 ml Eierlikör
250 g geschmolzene Margarine
300 g Mehl
1,0 Backpulver
Päckchen
2,0 EL Kakao
1,0 EL Puderzucker zum Bestäuben

(Angaben für 1 Kuchen)

Wer bei Marmorkuchen an staubtrockenen Kastenkuchen denkt, der hat diesen Marmor-Eierlikör-Kuchen noch nicht probiert, denn der ist schön saftig und bleibt es auch ein paar Tage lang.

Zubereitung

Aus Eiern, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör, Margarine, Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakao verrühren und dann ebenfalls in die Form geben. Mit einer Gabel den Teig spiralförmig durchziehen. Etwa 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 3) backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

