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.

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