



Marmorkuchen

Zutaten:

100g Zartbitterschokolade
6 EL Milch
140g Butter
160g Zucker
2 Eier
6 EL Schmand
240g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
3 TL Backpulver

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Milch entweder in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit Wasser auf dem Herd zum Schmelzen bringen oder alternativ vorsichtig in der Mikrowelle.

Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren, Ei und Schmand zugeben und gut vermengen. Mehl und Backpulver unterheben. Die Hälfte des Teiges in eine weitere Schüssel geben und die Schokoladenmischung einrühren.

Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Den hellen Teig zunächst in die Form geben, darüber den dunklen Teig verstreichen. Mit einer Gabel Schlangenlinien durch den Teig ziehen.

Etwa 40-45 Minuten den Kuchen im Ofen backen. Nach Belieben kann auch ein Glas abgetropfter Sauerkirschen in den Teig gemischt werden. Hier ist aber entsprechend die Backzeit anzupassen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Josef Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de