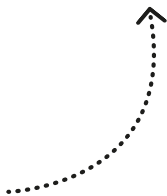


Saftiger Mamorkuchen



Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 gestrichener TL Natron
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g weiche Butter
- 1 Becher Creme Fraiche
- 2 gehäufte EL Kakao
- 1 EL Milch



Zubereitung:

Make it lecker

1. Mehl, Backpulver und Natron mischen.
2. Zucker mit Vanillezucker und weicher Butter mit dem Schlagsahneaufsatz des Handrührgeräts cremig aufschlagen.
3. Eier nach und nach zufügen und unterrühren, dann Creme fraiche zugeben und einrühren. Nun die festen Zutaten unterrühren, alles für 2 – 3 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Die Hälfte des Teiges in die Kuchenform geben. Die andere Hälfte mit Kakao und Milch verrühren, auf den hellen Teig geben und anschließend mit einer Gabel durchziehen, damit die Marmorierung entsteht.
5. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze für ca. 55 – 60 Minuten backen.
6. Bitte Stäbchenprobe machen!