KUCHENGLÜCK

Marmorkuchen

KOMEKO

ZUTATEN

200 g Butter
240 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Zitronenschale
3-4 Tropfen Vanillearoma
6 Stk. Eier
1 Prise Salz
280 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
½ Pck. Backpulver
100 ml Milch
20 g Kakao

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Butter mit 140 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Eigelb einzeln hinzugeben und je 1 min. einrühren.
3. Eiweiß mit Salz steif schlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen.
4. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit Backpulver vermengen. Mehlmischung, Milch und Eischnee unter die Masse heben.
5. Teig halbieren. Hälfte des Teigs mit Kakao verrühren. Hellen Teig in die gefettete Gugelhupfform geben, dunklen Teig darauf verstreichen. Mit einer Gabel durch den Teig fahren, sodass ein Marmormuster entsteht.
6. Im vorgeheizten Ofen 50 - 60 min. backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

glutenfrei

www.komeko.de