

**ZUTATEN:**

400 Gramm Mehl

400 Gramm Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

1 Tüte Backpulver

5 Eier

250 Gramm Butter

1 Tasse warmes Wasser

2 EL Back Kakao

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | [Marmorkuchen](#)

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten, bis auf den Back Kakao, zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Kastenform * mit einem Backpapier auslegen oder einfetten.
3. Die Hälfte der Masse in die Form geben und glatt streichen.
4. Den Rest des Teiges mit Back Kakao vermengen und ebenfalls in die Kastenform geben.
5. Mit einem Spieß mit schwingenden Bewegungen durch die Kastenform gehen.
6. Bei 4 Kohlen unten und 7 Kohlen oben für ca. 1 Stunde backen lassen. Für die Leute, die sich unsicher sind, die Kastenform bei 180 Grad ca. 1 Stunde in den Backofen stellen.
7. Mit einem Zahnstocher schauen, ob der Kuchen durch ist. Bleiben keine Reste an dem Holz kleben, ist der Marmorkuchen fertig.
8. Den Kuchen aus der Form nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker

bestreuen.

Dieser Marmorkuchen war super lecker und vor allem super saftig. Ich bin mir sicher, dass Petromax die Kastenform nur erfunden hat, damit wir Kerle öfter backen und was soll ich sagen, bei mir funktioniert es. Es war der 4. Kuchen aus der Form und jeder war sau lecker. Probiert es gern mal aus. Ich mag es manchmal auch einfach und da ist ein Marmorkuchen genau das Richtige.



WERBUNG



**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**



www.burger-buns.com



Cevapomaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



KÜLBS

NAMIBIAN BRAAI
GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM

