

# Marmorkuchen



Marmorkuchen

400 g **Mehl** (z.B. 200g Weizen- und 200g Dinkel-Mehl)

1 **Backpulver**

200 g **Zucker** in einer Schüssel verrühren, dann

350 ml **Pflanzenmilch** +

120 ml **Öl** hinzufügen glattrühren und

1 Schuss **Essig** hinzufügen (unterstützt das Backpulver, macht fluffig).

3/ 4 der Masse in eine Kastenform füllen und den Rest mit

etwas **Pflanzenmilch** und

4-5 EL **Kakaopulver** vermengen. Die dunkle Masse auf die helle in der Kastenform gießen und eventuell mit einer Gabel sehr sanft verrühren, sodass eine schön marmorierte Masse entsteht. Bei 180-190 Grad für ca 30 Minuten backen.

Share this: