

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

MARMORKUCHEN

Zutaten:

300g Mehl

300g Staubzucker

300g Butter

½ Löffel Backpulver

6 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

Etwas Zitronenschale

Backkakao

Zubereitung:

Gebt das Mehl, den Staubzucker, die Butter und das Backpulver in eine Schüssel und schlagt es mit dem Handmixer schaumig. Fügt danach einzeln die Eier hinzu und rührt zwischendurch immer weiter. Der Vanillezucker und die Zitronenschale werden auch einfach untergerührt.

Gebt etwa die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel und mischt nach Belieben etwas Backkakao hinzu. Gießt nun beide Teige abwechselnd in eine passende Form und vermischt es mit einer Gabel leicht, damit das Marmormuster entsteht.

Backt den Kuchen nun bei 170°C Heißluft für ca. 35 Minuten – macht Nadelproben.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**