

# MELLIS MARMORKUCHEN

## Aus dem kleinen Zaubermeister

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 50 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 5 rühren.

Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Backpulver und 20 g Milch zugeben, 40 Sek/Stufe 5 vermischen und eine Hälfte des Teigs in den leicht gefetteten kleinen Zaubermeister geben.

Kakao und restliche 20 g Milch in den Mixtopf zugeben, 10 Sek/Stufe 5 vermischen, auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen. Kuchen ca 55 Minuten ohne Deckel backen, 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf eine Kuchenplatte geben, vollständig abkühlen lassen und servieren.

## ZUTATEN:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 40 g Milch
- 20 g Kakao

**Gutes Gelingen, Deine Melli**