

Marmorkuchen mit Mandelmehl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

180 g Butter oder Kokosöl (135 g)
150 g Kokosblütenzucker
3 Eier
2 TL Backpulver
180 g Dinkelmehl
75 g Mandelmehl
2 EL Mandelmilch oder Hafermilch
3 EL Kakaopulver ungesüßert
Vanille-Mandel Würzöl oder
Kaffee-Mandel Würzöl



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend die Eier hinzugeben. Die zwei Mehlsorten und das Backpulver miteinander vermengen und löffelweise unterrühren. Den Teig in zwei Hälften teilen. Anschließend in eine Teighälfte den Kakao sowie die Milch mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Nach Belieben kann dem Teig noch Kaffee-Mandel Würzöl oder Vanille-Mandel Würzöl hinzugefügt werden.

Eine Kasten- oder Gugelhupfform einfetten und den hellen sowie anschließend den dunklen Teig hinzugeben. Für ein Marmormuster eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig ist. Anschließend abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokolade verzieren.

Hinweise

Die in einem Rezept angegebene Menge Butter kann auch durch drei Viertel der Menge an Kokosöl ersetzt werden. In diesem Fall entspricht das 135g Kokosöl.