



MARMORKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STK. MINI-GUGELHUPF

250 g	
220 g	Butter, geschmolzen
5	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
5	Eiweiss
220 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
0.5 Pkg.	Backpulver
250 g	Weissmehl, glatt
25 g	Kakaopulver
	Butter, für die Backform
	Zucker, für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
3. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.
5. In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in eine befettete und bezuckerte Form füllen und zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 40-45 Minuten backen.
7. **Tipp:** Mit Schokoladeglasur überziehen.