

# MARMORKUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit

25

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Beurre, mou

**200 g** Sucre

**1 paquet** Sucre vanillé

**3** Jaune(s) d'œuf

**3** Blanc(s) d'œuf

**210 g** Farine, griffig

**0.5 paquet** Levure chimique

**20 g** Poudre de cacao

Beurre, für die Backform

Farine, für die Backform

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb langsam dazugeben und gemeinsam schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, dazugeben und gut vermischen.
- 4.

Eiweiß steif schlagen.5.

6.

Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eigelbmasse heben.

7.

Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form einfüllen. In den Rest der Masse Kakao einsieben und vorsichtig unterheben. Die Kakaomasse auf die helle Masse geben. 8

Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.