



# MARMORKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM

<b>250 g</b>	QimiQ Saucenbasis
<b>220 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>5</b>	Eigelb
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>5</b>	Eiweiß
<b>220 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>0.5 Pkg.</b>	Backpulver
<b>250 g</b>	Mehl, glatt
<b>25 g</b>	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 gut vermischen.
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 einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
6. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.
7. **Tipp:** Mit Schokoladeglasur überziehen.