



MARMORKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

3 Eiweiß

210 g Mehl, griffig

0.5 Pkg. Backpulver

20 g Kakaopulver

Butter, für die Backform

Mehl, für die Backform

ZUBEREITUNG

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. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eigelbmasse heben.
6. Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.
7. 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.