

Marmorkuchen

Der klassische Rührkuchen ist beliebt bei Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm
siehe Tipp

Für eine große Gugelhupf-, Ring-
oder Kastenform



250g Butter, weich (ggf. laktosefrei)

280g Zucker

1 P. Vanillezucker

8 Eier

2 EL Rum

1 Prise Salz

350g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's
Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

2 EL Kakaopulver, ungesüßt

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren.

3. Mehl und Backpulver auf die Schaummasse sieben und mit Rum und Salz unter die Masse rühren. Der Teig soll eine weiche, geschmeidige Konsistenz aufweisen. Bei Bedarf mit 2 – 3 EL Milch oder Wasser regulieren.

4. Die halbe Teigmenge in eine gefettete Kuchenform füllen.

5. Den restlichen Teig mit Kakao färben und auf den hellen Teig streichen. Beide Teige mit einer Gabel spiralförmig

mischen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 Stunde backen. Komplette in der Form auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch 180g Getreidezucker und 180g Reissirup ersetzen. Gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.





