

Marmorierter Kuchen ohne Ei

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g Marzipan
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 25 g gem. Pistazien
- 250 ml Milch
- 2 TL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 20 min

Back- / Kochzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Gugelhupfform



Zubereitung:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Butter schaumig rühren, Zucker & Vanillezucker, sowie das Marzipan dazugeben und gut verrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen und unterheben.

Die Milch nach und nach zufügen, so dass ein schöner cremiger Teig entsteht.

Ein Drittel vom Teig in die Form füllen, ein Drittel abnehmen und mit den gemahlene Pistazien mischen, das letzte Drittel mit Kakao verrühren. Alles in die Form füllen und mit einer Gabel leicht marmorieren.

Ca. 40 backen.