

Eierlikör-Marmorkuchen

5 Eier
250 g Puderzucker
2 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
124 g Speisestärke
1 P. Backpulver
25 g Kakaopulver

Eier, Puderzucker, Vanillinzucker und Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes so lange aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Das Öl und den Eierlikör langsam dazu gießen und gut verrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren.

Eine Kranzform – 28 cm Durchmesser – gut mit Fett ausstreichen. (Man kann auch zusätzlich die Form mit Grieß oder Semmelbrösel ausstreuen)

2/3 des Teigs in die Form geben. Das restliche Drittel mit dem Kakaopulver verrühren und auf die helle Masse geben. Beide Teige mit einer Gabel spiralförmig untereinander vermengen.

Den Rührteig im 175 Grad Unter- und Oberhitze (Umluft 160 Grad) heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 45 bis 60 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe!

Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen.