

## • Marmorkuchen

•  
•

### • **Zutaten:**

- 250 Gramm Bio Butter
- 200 Gramm Bio Zucker
- 500 Gramm Bio Mehl
- 1 Päckchen Bio Vanillezucker
- 1 Päckchen Bio Backpulver
- 1 Prise [Salz](#)
- 4 Bio Eier
- 1 Tasse Bio Milch
- 30 Gramm Bio Kakao
- 3 Esslöffel Wasser
- 3 Esslöffel Bio Zucker

Die Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Langsam die Biohotel Grün Eier hinzufügen und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unter kräftigem Rühren im Wechsel Mehl und Milch in den Teig geben.

Eine Kuchenform gut ausfetten und etwas mehr als die Hälfte des Teiges in die Form gießen. Für den dunklen Teig das Wasser, 3 Esslöffel Zucker und den Kakao vermischen und in einem Topf kurz aufkochen. Die Kakaomasse etwas abkühlen lassen und mit dem übrigen Teig vermischen. Den dunklen Teig in die Form gießen und die Form mit einer Gabel durchziehen, um das typische Biohotel Grün **Marmorkuchen-Muster** zu bekommen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen in der Form auf unterster Schiene backen. In der Regel dauert es ca. 60 Minuten, bis er fertig ist. Wer unsicher ist, kann den Zustand auch mit einer Nadel überprüfen. Dazu einfach mit der Nadel in den Kuchen stecken und wieder herausziehen. Wenn an der Nadel noch teigige Masse klebt, braucht er noch ein bisschen mehr Zeit im Ofen.

Den Biohotel Grün **Marmorkuchen** aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann stürzen.

**Tipp:** Beim letzten Backen war der Teig etwas zu fest und wir haben noch einen Schluck Mineralwasser hinzugegeben. Das hat dafür gesorgt, dass die Konsistenz vom Marmorkuchen sehr locker und luftig war.