

Marmorcake von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 15 Personen

Hellen Teig in die Cakeform geben

Dunklen Teig darübergiessen, ganz leicht verrühren

ca 55 Minuten (Stäbchenprobe) in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens backen

Auskühlen lassen.

Auch als Blechkuchen (ähnlich wie Brownies) möglich. Die Backzeit beträgt dann etwa 35 Minuten.

Quelle: Betty Bossi

| | |
|-------------------------|---|
| 300 g Butter | in einer kleinen Schüssel weich werden lassen |
| 300 g Zucker | |
| 1.5 Prise Salz | |
| 15 g Vanillezucker (8g) | zum Mehl geben |
| 6.0 Stück Eier | Zur Butter und Zucker geben und rühren, bis die Masse hell wird |
| 3.0 dl Milch | |
| 600 g Mehl | In eine Schüssel geben |
| 22.5 g Backpulver | (1 Päckli) zum Mehl geben Alles mischen Teig in zwei Hälften teilen Schokolade unter eine Hälfte mischen |
| 150 g Kochschokolade | Im Wasserbad schmelzen |