

Marmorcake vegan

von Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

Hellen Teig in die Cakeform geben

Dunklen Teig darübergiessen, ganz leicht verrühren

ca 60 Minuten (Stäbchenprobe) in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens backen

Auskühlen lassen

400 g Mehl	In eine Schüssel geben
1.0 Prise Salz	zum Mehl geben
8.0 g Backpulver	zum Mehl geben
* 8 g Vanillezucker (8g)	zum Mehl geben
200 g Margarine	in einer kleinen Schüssel weich werden lassen
4.0 Stück Eier	Ersetzen durch Ei-Ersatzpulver Zur Margarine geben und unterrühren
2.0 dl Hafermilch	Unter die Margarine/Eiersatz-Masse rühren Anschliessend in die Mehlschüssel geben und alles glattrühren Teig halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen
200 g Kochschokolade	schmelzen und unter die eine Teighälfte mischen
180 g Zucker	zum Mehl geben, alles gut mischen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g