

## Marmorcake vegan von Marcus Bosshard

Mengen für 13 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

520 g Mehl	In eine Schüssel geben
1.3 Prise Salz	zum Mehl geben
10.4 g Backpulver	zum Mehl geben
1.3 Stück Vanillezucker (8g)	zum Mehl geben
260 g Margarine	in einer kleinen Schüssel weich werden lassen
5.2 Stück Eier	Ersetzen durch Ei-Ersatzpulver Zur Margarine geben und unterrühren
2.6 dl Hafermilch	Unter die Margarine/Eiersatz-Masse rühren Anschliessend in die Mehlschüssel geben und alles glattrühren Teig halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen
260 g Kochschokolade	schmelzen und unter die eine Teighälfte mischen
234 g Zucker	zum Mehl geben, alles gut mischen