

Motivmarmorkuchen

Zutaten:

400 g weiche Butter
380 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
8 Eier
600 g Mehl
4 TL Backpulver
2 Prisen Salz
25 g Kakopulver
200 ml Milch
etwas Butter für die Form



Zubereitung:

1. Eine Kastenform (27x11cm) einfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Für den dunklen Teig 300 g Mehl mit 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz und 25 g Kakaopulver vermischen.
3. Danach 200 g zimmerwarme Butter mit 190 g Zucker und Vanillezucker verrühren und die 4 Eier nach und nach unterrühren.
4. Abwechselnd das Mehlgemisch mit 100 ml Milch zum Teig rühren. Teig in die eingefettete Form geben und glatt streichen.
5. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Min. backen und vor der Weiterverarbeitung vollständig abkühlen lassen.
6. Danach den dunklen Kuchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Keksausstecher - "z. B. Hasenohren" aus jedem Kuchenstück einen Hasenohren ausstechen.
7. Für den hellen Teig wieder 200 g Butter mit 190 g Zucker verrühren. Restliche 4 Eier nach und nach unterrühren. 300 g Mehl mit 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und abwechselnd mit 100 ml Milch zum Teig rühren. Kastenform (27x11cm) einfetten und bemehlen.
8. Etwa 4-5 EL Teig in die Form geben und glatt streichen.
9. Die "Hasenohren" in einer Reihe nebeneinander in die Kastenform stellen, etwas nach unten drücken. Jetzt den restlichen hellen Teig mit einem Esslöffel in die Form geben und die Lücken damit auffüllen.
10. Kuchen im vorgeheizten Ofen 45 bis 50 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.