

MARMORKUCHEN / MARBLE CAKE

für eine 30er Kastenform / 9 or 11 inch loaf pan

Zutaten Teig

alle Zutaten müssen zimmerwarm sein

190g Mehl

150g Butter

135g Zucker

2 Eier

3 EL Orangensaft

Prise Salz

1 TL Rumextrakt

2 TL Backpulver

1 Pk Vanillezucker

für den dunklen Teig zusätzlich:

1 EL Zucker

2 EL Orangensaft

50g Backkakao

Ingredients Batter

all ingredients must be at room temperature

1 1/2 cups flour

2/3 cups butter

2/3 cups sugar

3 tbs orange juice

pinch of salt

2 eggs

1 tsp rum extract

2 tsp baking powder

1 tsp vanilla sugar or extract

for the dark batter additionally:

1 tbs sugar

2 tbs orange juice

1/4 cup cocoa powder

Zubereitung Teig

1. Butter und Zucker schaumig schlagen
2. dann die restlichen Zutaten für den hellen Teig hinzufügen und schlagen, bis eine homogene Masse entstanden ist
3. anschließend ein Drittel des Teiges entnehmen und die Zutaten für den dunklen Teig hinzufügen und erneut aufschlagen
4. eine Kastenform buttern und bemehlen und zuerst den hellen Teig eingießen, dann den dunklen Teig und alles mit einem Löffel so marmorieren wie es dir gefällt
5. bei 170°C Ober/Unterhitze für circa 40 min backen

Instructions Batter

1. **beat butter and sugar until fluffy**
2. **add remaining ingredients for the white batter and beat again**
3. **place 1/3 of the batter in a separate bowl and add the ingredients for the dark batter and beat again**
4. **butter and flour a loaf pan and pour in the white batter first**
5. **then add the dark batter and use a spoon to swirl around until you have a marble look you like**
6. **bake at 325°F for approx. 40 min**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!