



MARMORKUCHEN IM RAPID STYLE

ZUTATEN:

- 5 Eier
- 250g Staubzucker
- 250g Universal Mehl
- 1/8l Öl
- 1/8l Wasser
- 1 Prise Backpulver
- etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone oder Zitronensaft
- zum Einfärben der Masse, grüne Lebensmittelfarbe

- Eier trennen und Eiklar steif schlagen
- Dotter mit Staubzucker, Wasser und Öl zu einer schaumigen Masse rühren (Mixer). Nach Belieben etwas Zitronenabrieb oder Zitronensaft hinzufügen
- Mehl mit Backpulver sieben und abwechselnd mit Schnee in Dottermasse unterheben
- Danach die Masse in zwei Schüsseln teilen. Eine Masse mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben
- Backofen auf 175°C vorheizen (Ober- und Unterhitze)
- Backform einfetten und abwechselnd mit grüner und weißer Masse füllen
- Bei 170°C zirka 1 Stunde goldgelb backen

Gutes Gelingen!

