

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Marmorkuchen (Zutaten in Gramm)

Zutaten

Vanilleteig
200 g
pfl. Margarine
300 g
Zucker
500 g
Mehl
1 Päckchen
Vanillezucker
1 Päckchen
Backpulver
1 gestr. TL
Salz
400 ml
Sojamilch
Schokoladenteig
50 g
Kakao
100 g
Zucker
150 g
pflanzliche Margarine

Zubereitung

Für den Vanilleteig:

Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit der Sojamilch zur Margarine geben und alles gut vermischen. Rumaroma zufügen und den Teig für weitere 2 Minuten gut schlagen. Der Teig sollte zähflüssig sein. 2/3 des Teiges in eine eingefettete Kuchenform geben.

Für den Schokoladenteig

Kakao und Zucker mischen und mit der zerlassenen Margarine glattrühren. Mit dem restlichen Teig vermengen und dann den Schokoladenteig auf dem Vanilleteig verteilen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 175°C ca. 80-90 Minuten backen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=53

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=53&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>