

# Geburtstags -Marmor- kuchen

Wenig Zucker, Milch- und  
Laktosefrei, Fruktosearm



EIN REZEPT VON JOSEFINE KISTNER

## Zutaten

- 500g Dinkelmehl
- 170g Zucker
- 4 Eier
- 170g Kokosfett
- 1 Pkg Weinsteinbackpulver (ca. 17g)
- eine Löffelspitze Vanille
- 50g Back-Kakao
- 100ml Hafermilch
- 100-150ml Sprudelwasser

## Anleitung

- Ofen auf 175°C Umluft vorheizen
- Backform fetten
- Eigelb, 140g Zucker, Vanille, Kokosfett (flüssig) zusammen geben und schaumig schlagen
- Mehl und Weinsteinbackpulver in einer extra Schüssel vermengen
- Mehl-Weinstein-Mischung abwechselnd mit Sprudelwasser und Hafermilch zum Eigelb, Zucker, etc. geben und zu einem festen, glatten Teig vermischen
- Eiweiß aufschlagen zum Eischnee
- den Eischnee langsam unterheben
- Teig halbieren
- eine Hälfte mit Kakao, 30g Zucker und etwas Sprudelwasser vermengen
- hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Backform geben
- ca. 45-60 Minuten backen - mit Stäbchen testen
- Mit Puderzucker garnieren