



Marmorvollkornkuchen

- Eine Kastenform fetten und ausmehlen.
- Das Backrohr vorheizen: 180°C, Ober- und Unterhitze.

<u>Menge:</u>	<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
160 g 120 g 4	Butter Zucker Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben, • mit dem Handrührgerät + Schneebesen auf höchster Stufe schaumig rühren.
180 g 60 g 1 ½ TL	Dinkelvollkornmehl, zentrotan-gemahlen Maisvollkornmehl, zentrotan-gemahlen Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornmehle und Backpulver zugeben. • Auf kleiner Stufe kurz einrühren.
6 EL 2 EL	Milch geschmacks- neutrales Öl	<ul style="list-style-type: none"> • Die Milch und das Öl zugeben und kurz auf kleiner Stufe einrühren.
		<ul style="list-style-type: none"> • Die Hälfte des Teiges in die Kuchenform einfüllen.
2 EL 1 EL	Kakaopulver Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kakaopulver und die Milch zum restlichen Teig geben und kurz auf kleiner Stufe einrühren.
		<ul style="list-style-type: none"> • Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. • Mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. • Ca. 40 Minuten backen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Nach Geschmack glasieren.



BIOHOF
Fischer-Ittlinger