Nusscreme-Marmorkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Butter, 250 gr Zucker, 5 Eier, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver, 500 gr Mehl, 250 ml Milch, 200 gr Nutella, 2 Esslöffel Orangenlikör.

Die Vorbereitungen:

Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Salz, Backpulver und Mehl vermischen. Abwechselnd löffelweise die Mehlmischung und die Milch unterrühren. Den Teig teilen. In die eine Hälfte das Nutella, in die andere den Likör rühren. Den hellen Teig sofort in die Form füllen, dann den dunklen Teig darübergeben. Mit einer Gabel die beiden Teige vorsichtig spiralenförmig vermischen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C/Umluft 150°C/Gas:Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.PS: Der Teig wird besonders samtig, wenn man statt 250ml nur 150ml Milch und 100ml Eierlikör oder Sahne verwendet.