

Liebestrunken dank Marmorkuchen mit Eierlikör und Nutella

VORBEREITEN



ZUBEREITEN



NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

250 g Butter
240 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 ml Eierlikör
4 Esslöffel Nutella

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22cm Durchmesser)

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Unter stetigem Rühren Eierlikör dazugeben.

- 3 -

Teig halbieren. Hälfte des Teiges mit Nutella verrühren.

- 4 -

Hellen Teig in die Form geben, dunklen Teig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht. Im heißen Ofen 50-60 Minuten backen, auskühlen lassen.

Ei ei ei was seh ich da, ein verliebtes Ehepaar ... Ja, Nutella und Eierlikör haben sich tatsächlich ziemlich gern - sehr gern sogar. Ist aber auch kein Wunder - kaum etwas passt so gut zusammen wie die Süße der Nuss-Nougat-Creme und die Cremigkeit des Likörchens. Erst recht, wenn sie als Marmorkuchen eine herrlich zuckrige Liebelei eingehen.

- 1 -