

## Veganer Marmorkuchen - Klassiker ohne Ei und Milch

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den hellen Teig

400 g Mehl  
1 Päckchen Weinsteinbackpulver  
1 Prise(n) Salz  
250 g Zucker  
300 g vegane Margarine  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
150 ml Pflanzendrink

#### Für den dunklen Teig

30 g Backkakao

#### Zum Garnieren

Puderzucker nach Belieben

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Zugegeben, deutsche Back-Klassiker vegan nachzubacken ist nicht ganz so einfach. Doch dieses Rezept für **Veganer Marmorkuchen** ist kinderleicht! Der Teig aus rein pflanzlichen Zutaten ist schnell gemixt und wird im Ofen schön luftig-locker gebacken. Du wirst sehen: Im Gegensatz zu vielen klassischen Rezepten ist diese vegane

Variante ganz besonders **saftig**. Mit einer Extraportion Puderzucker obendrauf ist dein **veganer Marmorkuchen** Naschglück in Perfektion.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Margarine, Zucker und Vanillezucker in eine Küchenmaschine geben und geschmeidig rühren lassen. Pflanzliche Milch dazugeben und weiterrühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem glatten Rührteig verarbeiten. 2/3 des Teigs in die vorbereitete Gugelhupfform geben und verstreichen.

- 3 -

Restlichen Teig mit Kakao vermengen. Teig gleichmäßig auf den hellen Teig verteilen und glatt streichen. Mit einer Gabel schnell in kurzen Zügen durch den Teig wirbeln, so vermischen sich Hell und Dunkel zum typischen Muster.

- 4 -

40 Minuten im heißen Backofen backen, dann mit Alufolie abdecken und noch weitere 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn ein Holzstäbchen trocken wieder aus dem Kuchen gezogen werden kann, ist der Kuchen bereit.

- 5 -

Kuchen kurz in der Form ruhen lassen, dann noch heiß stürzen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.