

# Mohn-Marmorkuchen

Kuchen » Mohn

## Zutaten (18 Stücke)

- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 250g Butter/Margarine
- » 200g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 6 Ei(er)
- » 500g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 150ml Milch
- » 200g gem. Mohn
- » 2 EL Puderzucker
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Marzipan fein reiben. Weiches Fett mit Zucker, Vanillinzucker, Marzipan und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit 75ml Milch unter die Marzipanmasse rühren.

2. Teig halbieren. Eine Hälfte mit Mohn und 75ml Milch verrühren. Eine Gugelhupfform (2,5l Inhalt; 22cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen. Hellen und dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel beide Teigschichten spiralförmig durchziehen, glatt streichen.

3. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 150°C 65-70min backen. Ca. 5min in der Form ruhen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Minze verzieren.

Nährwerte: 390kcal/E9g/F22g/KH38g pro Stück

angelegt am: 09.07.2004

Rezept-Nr: 1137

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke