

# Marmorkuchen

## mit Nuss, Apfel und Eierlikör



### Zutaten

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
5 Eier  
450 g Mehl  
110 g gem. Haselnüsse  
1 Pkg. Backpulver  
100 ml Eierlikör  
80 ml Milch  
2 Äpfel

2 EL Kakao  
5 EL Wasser  
3 EL Zucker



### Schokoglasur (evtl. Haselnuss)

Ofen auf 175° vorheizen (Ober-/Unterhitze). Guglhupfform fetten, mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch/Eierlikör unterrühren.

Ca. 2/3 vom Teig mit den gewürfelten Äpfeln vermischen, in die Form geben.

Kakao, Zucker und Wasser in einem Topf glatt rühren, kurz erhitzen, unter den restlichen Teig mischen und auf den hellen Teig streichen. Mit einer Gabel leichte Wellen durchziehen.

Ca. 60 Minuten backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit Schokoglasur bestreichen.

*Tipp: Schmeckt am allerbesten ganz frisch, also an dem Tag, an dem er gebacken wurde.*

