

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 untermischen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch/Eierlikör untermischen.

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.

