

Veganer Marmorkuchen

Saftig & schokoladig

Arbeitszeit ca. 30 min | Backzeit 50 min

Zutaten

Heller Teig:

370 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
240 ml Sonnenblumenöl
250 ml Pflanzenmilch

Dunkler Teig:

4 EL Back-Kakaopulver
3 EL Pflanzenmilch
50 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt

Streusel:

100 g Margarine
100 g Zucker
150 g Mehl
2 EL Back-Kakaopulver
1 Prise Salz

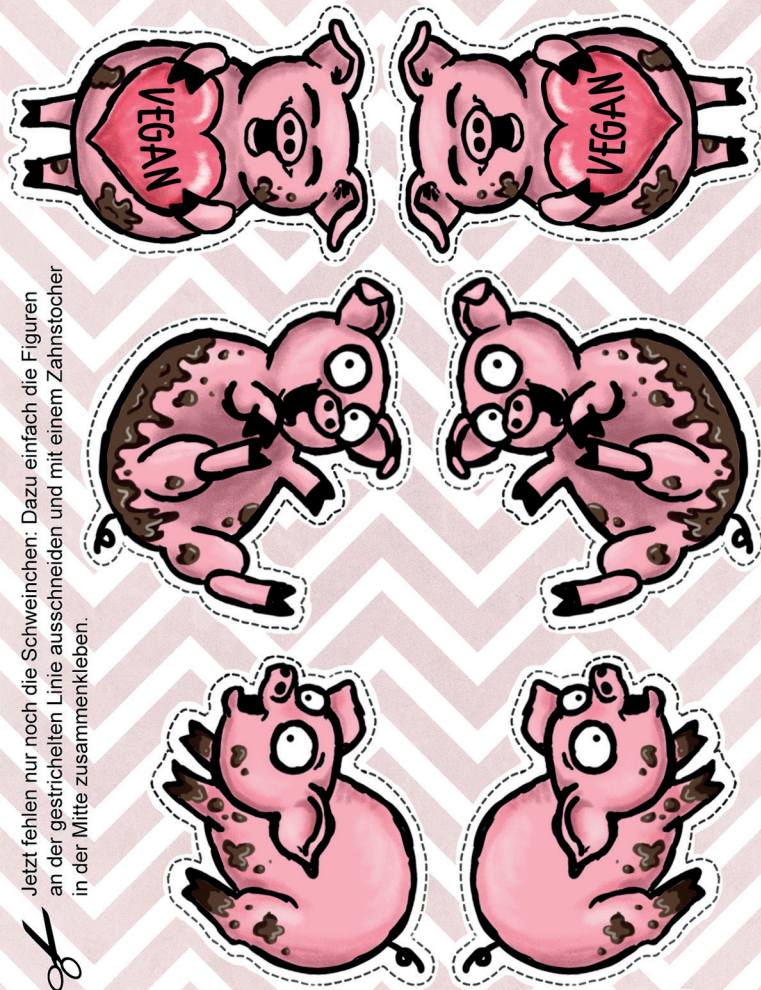
Glasur:

50 g Zartbitter-Kuvertüre
1 TL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Eine Springform (ca. 25 cm Ø) einfetten.
2. Für den hellen Teig alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren. Die Springform mit 1/3 des Teigs befüllen.
3. Die restlichen 2/3 Teig mit dem Back-Kakaopulver und der Pflanzenmilch vermischen, dann die gehackte Zartbitter-Kuvertüre unterheben.
4. Den Schoko-Teig zu dem hellen Teig in die Springform geben und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig gehen, damit der „Marmor - Effekt“ entsteht.
5. Für die Streusel alle Zutaten mit einem Knethaken ca 1. min vermischen und auf den Teig in der Springform „bröseln“. Bei 180 C° Umluft ca. 50 Minuten backen.
6. Für die Glasur die Schokolade schmelzen und mit dem Öl vermischen. Nun die Glasur über den erkalteten Kuchen als Kleckse verteilen und erstarren lassen.

By
Eden Lwaja



Jetzt fehlen nur noch die Schweinchen: Dazu einfach die Figuren an der gestrichelten Linie ausschneiden und mit einem Zahnstocher in der Mitte zusammenkleben.