

Eierlikör Rührkuchen / Marmorkuchen

250g Butter

4 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

200g Zucker



schaumig
rühren

Dann darunter mischen:

500g Mehl

1 Pkg. Backpulver

100g geraspelte Schokolade

1 kl. Tasse Eierlikör oder Milch

Kranzform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel oder Mehl bestreuen.

Den Kuchen bei 180°C auf mittlerer Höhe bei Ober-/ Unterhitze circa 45 min. backen.

Nach dem Abkühlen aus der Kranzform nehmen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Variante Marmorkuchen:

Einen Teil des Teiges in der Rührschüssel lassen, 2-3 EL Kakao untermischen und in den Teig einheben.