



## Marmorkuchen – vegan –

### Description

#### Zubereitung:

- 300 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 50 Gramm Speisestärke
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 Gramm Zucker
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 130ml Rapsöl
- 130ml Sprudel
- 130ml Mandelmilch (oder Soja, Hafer etc.)

#### Für den dunklen Teig:

- 3EL Kakao
- 1 Schuss Pflanzenmilch

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. In einer anderen Schüssel das Rapsöl, das Sprudel und die Mandelmilch schaumig aufschlagen. Nach und nach die trockenen Zutaten hinzugeben und zu einem cremigen Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben und zur anderen Hälfte den Kakao und den Schuss Milch geben und untermischen.

Den Zauberkasten fetten und im Wechsel einen Esslöffel an dunklen und hellen Teig in die Form geben. Wenn der ganze Teig in der Form ist mit einem Stäbchen durchgehen und so für die Marmorieren sorgen. Bei 180 Grad Ober-Unterhitze für 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Nach Wunsch mit Schokolade überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.