

# Orangen-Marmorkuchen



## Das brauchst du

4 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker oder Vanilleschote

1 Prise abgeriebene Zitronenschale

125 ml neutrales Speiseöl

125 ml Orangensaft, am besten frisch gepresst

3 Teelöffel Kakaopulver

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Schokoglasur

## So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Eier in eine Schüssel und rühre sie schaumig.
- 2.) Gib den Zucker und den Vanillezucker bzw. das Mark der Vanille dazu und rühre so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3.) Mische in einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver gut durch.

- 4.) Rühre den Teig noch einmal und lass den Orangensaft und dann das Öl langsam hineinfließen.
- 5.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 6.) Siebe das Mehl nun auf den Teig und hebe das Mehl unter den Teig.
- 7.) Nimm nun etwa 1/3 des Teiges heraus in eine andere Schüssel und gib den Kakao dort hinein.
- 8.) Rühre diesen Teig nochmals.
- 9.) Fette eine Kastenform ein und bemehle sie.
- 10.) Gib nun abwechselnd den weißen und den braunen Teig in die Kastenform.
- 11.) Wenn du willst, kannst du am Ende mit einer Gabel nochmals durchfahren, so dass sich diese besondere Marmorform im Kuchen ergibt.
- 12.) Backe den Kuchen nun für etwa 1 Stunde und 10 Minuten im Backofen.
- 13.) In der Mitte der Backzeit kann es sein, dass du den Kuchen mit einem Backpapier abdecken musst, so dass er nicht zu dunkel wird.
- 14.) Nimm den Kuchen aus dem Backofen und lass ihn etwa 10 Minuten stehen.
- 15.) Nimm ihn nun aus der Form und garniere ihn mit Puderzucker oder mit dunkler, flüssiger Schokolade, die du vorher in einem Wasserbad geschmolzen hast.

