

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.



MARMOR-KRANZ

ZUTATEN

200g Butter (zimmerwarm)
200g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eier

400g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
250ml Milch
15g Kakao

UND SO GEHT'S:

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier nach und nach begeben und gut durchrühren.
3. Mehl sieben und mit Backpulver vermischen, danach abwechselnd mit der Milch in die Buttermasse mengen.
4. Die Hälfte der Masse in eine ausgefettete Form füllen.
5. Kakao zur übrigen Masse mischen und auf die helle Masse in der Kranz-Form gießen. Mit einer Gabel rundherum stechen und aufwirbeln, um die Marmorierung zu erhalten.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.



Christoph, 2. Lehrjahr