



LOCKERER MARMORKUCHEN



Zutaten für 12 Stück:

- 3 Eier
- 180g Zucker
- 200ml Schlagobers
- 280g Dinkelvollkornmehl, fein ausgemahlen
- 1 geh. TL Weinsteinbackpulver
- 50ml Rapsöl
- 20g Kakaopulver
- 3 TL Löskaffee
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- Rumaroma

Zubereitung:

- Eier mit Zucker sehr schaumig rühren
- Schlagobers und Öl unterrühren
- Fein gesiebtetes Dinkelvollkornmehl mit Backpulver vermischen und unterheben
- Die Hälfte des Teiges in eine gut befettete Kuchenform geben
- In die zweite Teighälfte das feingesiebte Kakaopulver gemeinsam mit dem
- In 3 EL Wasser aufgelösten Löskaffee und etwas Rumaroma unterheben und in die Form geben
- Den Kuchen im Rohr bei 180° C ca. 40 Minuten backen