

Rezept

Marmorkuchen ohne Mehl

Ein Rezept von Marmorkuchen ohne Mehl, am 26.04.2024

Zutaten

200 g gemahlene Mandeln	200 g Margarine
2 EL Sonnenblumenöl	150 g Rohrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker	4 Eier (M)
150 g Reismehl	1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver	2 Tropfen Bittermandelöl

Außerdem

Pudersucker zum Bestäuben

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (1,5 l Inhalt; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 21 g F, 5 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Margarine mit Öl, Rohrohrzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln unter Rühren dazugeben. Geröstete Mandeln unterrühren. Reismehl mit Backpulver mischen, unterheben.
2. Die Hälfte des Teiges mit Kakaopulver und Bittermandelöl mischen und gut verrühren. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen und mit einer Gabel ineinander ziehen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Pudersucker bestäuben.