

Marmorkuchen

von Sarah Durry (sarah@antispe.de)

200 g Margarine
200 g Rohrzucker
1 Pk Vanillezucker
3 EL Sojamehl
400 g Mehl
1 Pk Backpulver
1/2-1 T Wasser
2 EL Kakao

- Margarine, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Sojamehl, Mehl, Backpulver und Wasser dazu, alles gut vermengen.
- 2/3 (oder 1/2) des Teigs in eine ausgefettete, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform geben.
- Zum Restteig den Kakao geben, verrühren und auf den weißen Teig draufpappen.
- Mit 'ner Gabel drin rumstochern, damit schwarz und weiß sich bißchen vermischen.
- Bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen.