

# Mini-Marmorkuchen

etwa 15 Stk.



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

250 g Butter, weich  
250 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Prise Salz  
4 Eier  
500 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver  
1 dl Milch  
30 g Kakaopulver  
25 g Zucker  
2 EL Milch

**Garnitur:**

1 Dr. Oetker Dessert Sauce  
Schokolade  
Dr. Oetker Streudekor Schoko

**1 Vorbereiten:**

15 Mini-Gugelhupfformen (Ø 7 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in die Formen geben. Kakaopulver und Zucker mit 2 Esslöffel Milch vermischen und mit dem restlichen Teig verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, um ein Marmormuster zu erzielen.



Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 12 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: unterste Rille**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Die Mini-Kuchen 10 Minuten in den Formen stehen lassen, aus den Formen stürzen und auskühlen lassen.

**3 Garnitur:**

Die Mini-Marmorkuchen vor dem Servieren mit Dessertsauce und Streudekor verzieren.

