

Marmorkuchen mit Baileys

Zutaten

- 250g zimmerwarme Butter
- 200g Zucker
- 5 Eier Gr. M (ungekühlt)
- 1 Pk. Vanillezucker
- 280g Mehl
- 1 Prise Salz
- 20g Back-Kakao
- 40ml Baileys
- 1 TL Kurkuma Pulver
- 25ml (pflanzliche) Milch
- 28cm Kranz-Backform
- Butter und Mehl zum Vorbereiten der Form

Für das Topping:

- 200g Nussnougat-Creme
- 20g Haselnusskrokant und
- 20g Kakao-Nibs



Zubereitung:

Als erstes Butter und Zucker mit Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben und ebenfalls langsam unter den Teig rühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Backform einfetten und bemehlen. Den Kuchenteig in zwei Hälften teilen. In eine der beiden Hälften Baileys und Kakao unterrühren. Unter die andere Teighälfte das Kurkumapulver und die Milch rühren.

Den dunklen Teig in die Backform füllen. Den hellen Teig auf dem dunklen Teig verteilen. Mit einem Löffel in 8er-Bewegungen die beiden Teighälften vermischen.

Den Kuchen 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen Mit der Nussnougat-Creme bestreichen und Haselnusskrokant sowie Kakaonibs darauf verteilen.