

Saftiger Marmorkuchen

5 Eier
250 g Mehl
250 g Margarine
250 g Zucker
2,5 Esslöffel Nuss-Nougat-Creme
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teelöffel Backpulver

Wer möchte, kann noch eine Tasse Eierlikör dazu geben.

Alles bis auf die Nuss-Nougat-Creme in einer Rührschüssel gut durchrühren. Eine Hälfte in eine eingefettete und panierte Backform geben. In die zweite Hälfte die Nuss-Nougat-Creme einrühren. Den dunklen Teig nun über den bereits in die Backform gefüllten Teig geben und mit einem Esslöffel unter Drehungen vorsichtig unterrühren.

Bei 175° Ober/Unterhitze 75 Minuten backen.

Tipp: Meiner Meinung nach ist Nutella am leckersten. Aber man kann auch günstige Nuss-Nougat-Cremes verwenden. Wenn ich eine leckere Alternative finde, trage ich es nach.