

Lust auf  
noch mehr Genuss?!  
Dann besuchen Sie uns:  
[fb.com/WolframBergeDE](https://fb.com/WolframBergeDE)  
[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)  
Wir wünschen einen  
guten Appetit!



## Marmorkuchen „Swiss Chocolate“

# Marmorkuchen mit Little's Coffee „Swiss Chocolate“

Zubereitungszeit für den Teig ca. 15 Min. & Backzeit ca. 1  
Stunde • Schwierigkeitsgrad: einfach

## Zutaten:

---

300 g	Butter
250 g	Zucker
3	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6	Eier
1	Backpulver
400 g	Mehl
6 EL	Little's Instant Coffee „Swiss Chocolate“
5 EL	Sahne
20 g	Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

---

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Backpulver und Mehl unter die Masse mischen, 3 EL Sahne hinzugeben und rühren bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. 1/3 Teig abfüllen, Kaffeepulver und 2 EL Sahne untermischen. Eine ausreichend große Backform einfetten und die Hälfte des hellen Teigs in die Form streichen. Anschließend mit dem dunklen Teig auffüllen und mit dem restlichen hellen Teig abschließen. Mit einer Fleischgabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass sich ein Marmormuster ergibt. Bei 140°C Heißluft für ca. 1 Stunde in den Backofen geben.