Marmorkuchen

Zutaten

190	g	Margarine
175	g	Weizenmehl (1050)
200	g	Dinkelmehl (hell)
60	g	Rohrohrzucker
90	g	Puderzucker
100	ml	Ahornsirup
1		superreife Banane
25	g	ZauberEi
250	ml	alkoholfreies Weißbier
5	TL	Backpulver
¼	TL	Vanille gemahlen
¼	TL	Salz
25	g	Kakao
3	EL	Pflanzenmilch
		Puderzucker für die Deko

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Vanille, Salz und die trockenen Zucker gut vermischen. Margarine im Topf schmelzen und mit dem Ahornsirup vermischen. ZauberEi mit dem Bier verrühren.

Nun die Flüssigkeiten unter die Mehlmischung ziehen und gut rühren. Banane SEHR gut zerdrücken und dazugeben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Pufferform gut einfetten und 2/3 des Teiges einfüllen.

In den restlichen Teig den Kakao und die Pflanzenmilch einrühren und auch in die Pufferform geben. Nun mit einer Gabel beide Teige kreisfömig (von oben nach unten) vermischen und oben mit einem Schaber glattstreichen.

Die Pufferform auf mittlerer Schiene erstmal 45 Minuten backen, dann ggf. mit Alufolie abdecken und weitere 10 Minuten backen. Nun den Puffer auf die untere Schiene setzen und weitere 15 Minuten backen. Herd ausstellen und Kuchen noch 15 Minuten bei geöffneter Ofentür drinlassen.

Nun den Kuchen draußen vollständig auskühlen lassen und aus der Form holen. Mit Puderzucker bestreuen

FERTIG!