

# Marmorkuchen Valentinstag

## Zutaten

200g weiche Butter  
200g Zucker  
Eine Prise Salz  
4 Eier  
300g Mehl  
2 TL Backpulver  
150ml Milch  
25g Kakaopulver  
200g dunkle Kuchenglasur



## Zubereitung

- 1) Zunächst gebt ihr Butter, Zucker und eine Prise Salz in eine ausreichend große Rührschüssel und rührt alles etwa 5 Minuten mit dem Mixer schaumig. Die Eier nach und nach zur Masse geben und gut unterrühren. Mischt das Mehl mit dem Backpulver. Nun abwechselnd die Mehlmasse zusammen mit 100ml Milch ebenfalls in den Teig geben. Die ganze Zeit gut rühren.
- 2) Gebt etwa ein Drittel des Teiges in eine zweite Schüssel. Hier hinein kommen nun das Kakaopulver, 1 EL Zucker und 50ml Milch. Wieder gut verrühren.
- 3) Fettet eine Springform ein und füllt den Schokoteig hinein. Bei 160 Grad Umluft backt ihr den Schokokuchenteig etwa 30 Minuten. Anschließend abkühlen lassen und kleine Herzen mit einer Ausstechform ausstechen.
- 4) Fettet eine Kastenform ein und füllt ein wenig von dem hellen Teig auf den Boden der Form. Dann stellt ihr die ausgestochenen Teigherzen hintereinander in der Form auf. Gebt den restlichen hellen Teig über die aufgestellten Herzen.
- 5) Bei 160 Grad Umluft braucht der Marmorkuchen nun noch einmal etwa 45 Minuten. In der Form abkühlen lassen und stürzen. Zum Schluss die Kuchenglasur über dem Kuchen gleichmäßig verteilen.