

## Marmorkuchen im Glas etwa 7 Gläser



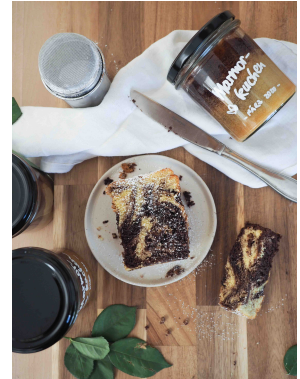
### für den Teig:

6 Eier  
240 g Butter  
210 g Zucker  
1/2 Vanilleschote  
50 ml Milch  
250 g Mehl  
2,5 TL Backpulver

50 g Kakao  
70 ml Milch  
100 g Zucker

Puderzucker

Ca. 7 Einmachgläser



### So geht's

Die Eier mit der zimmerwarmen Butter und dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 5-6 Minuten cremig aufschlagen. Milch und das Innere der Vanilleschote zugeben, Mehl und Backpulver vermengen und gut unterrühren.

Etwa 7 Einmachgläser mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Nun etwa 2/3 des Teiges auf die Gläser aufteilen. Achtung die Gläser dürfen am Schluss maximal zur Hälfte gefüllt sein, sonst bekommt ihr den Deckel nicht mehr drauf.

Kakao, Milch und Zucker nun zum restlichen Teig geben und erneut verrühren. Den dunklen Teig nun auf den hellen Teig geben und mit der Gabel spiralförmig unterziehen. So entsteht die hübsche Marmorierung.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober/Unterhitze) ca. 25 min backen. Am Besten die Stäbchenprobe machen. Sofort den Deckel draufschrauben und auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.