

# Marmorkuchen aus dem Varoma - Cookido®

## Zutaten

### Form

- etwas Butter zum Einfetten

### Teig

- 220 g Zucker
- ½ Vanillestängel
- 120 g Butter, in Stücken (2 cm)
- 4 Eier
- 20 g Milch
- 180 g Weismehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 10 g Zitronensaft
- 10 g Cognac (optional)
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakaopulver, ungesüsst
- 60 g dunkle Schokolade, in Stücken (1 cm)
- 1000 g Wasser

## Zubereitung

### Form

1. Eine Varoma Backform (large) einfetten.

### Teig

1. 220 g Zucker und Vanillestängel in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
2. Butter, Eier, Milch, Weismehl, Backpulver, Zitronensaft, Cognac und Salz zugeben und 1 Min./Stufe 6 vermischen. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Backform geben.
3. Kakaopulver und Schokolade zugeben und 4 Sek./Stufe 4 vermischen. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig in die Backform verteilen, eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten ziehen, damit eine Marmorierung entsteht.
4. Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, Backform hineinstellen und 60 Min./Varoma/Stufe 1 dampfgaren. Varoma entfernen, Backform auf ein Kuchengitter stellen und etwas abkühlen lassen. Kuchen vorsichtig aus der Backform nehmen. Marmorkuchen lauwarm oder kalt servieren.