

Mohn-Marmorkuchen von Birgit Sterly

Zutaten für 15 Scheiben:

150 g	Halbfettmargarine
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier (Klasse 2)
½ Päckchen	Backpulver
150 g	Mehl
Schale einer	abgeriebenen Zitrone
1 Packung	Mohn-Back (250 g)
ggf.	Margarine (zum Fetten der Form)
	Puderzucker
	Kakao

Zubereitung:

- Halbfettmargarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.
- Backpulver und Mehl durchsieben und hinzufügen.
- Abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
- 2/3 der Teigmasse in eine gefettete Rehrückenform (30 cm Länge) geben.
- Restlichen Teig mit Mohn-Back verrühren und auf die eingefüllte Teigmasse geben.
- Mit einer Gabel den Teig spiralenförmig durchziehen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad 45 – 50 Minuten backen.
- Etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- Zuerst mit Puderzucker, dann mit Kakao bestäuben.