

# Marmorkuchen mit Nuss-Nougat-Creme bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

250 gr Butter (zimmerwarm), 250 gr Zucker, 5 Eier (Größe L), 500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 250 ml Milch, 200 gr Nuss-Nougat-Creme, 1 Esslöffel Kakaopulver (z.B. Nesquik), 1 Esslöffel Amaretto oder Rum.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.  
Gugelhupfform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

## Die Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch unterrühren. Amaretto oder Rum unterrühren.  
Die Hälfte des Teiges schon mal in die Backform geben. Unter die andere Hälfte die Nougatcreme und das Kakaopulver rühren. Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.  
Backform in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und den Kuchen ca. 60 Minuten backen.  
Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.