Mini Marmorkuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 160 g brauner Zucker
- 200 g Saure Sahne
- 2 reife Bio Bananen
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 350 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 30 g Puderzucker
- 40 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Eier mit dem Zucker für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Dann die Saure Sahne und die mit der Gable zu Brei gedrückten Bananen unterrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver sieben und ebenfalls unter die Teigmasse rühren.
- Nun das Sonnenblumenöl langsam dazu gießen und unterrühren.
- In einer Kleinen Schüssel, das Kakaopulver, den Puderzucker und das lauwarme Wasser miteinander verrühren.
- Die hälfte des Teiges in eine andere Schüssel füllen und mit der Kakaomasse verrühren.
- Die Kranzkuchenformen einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Den hellen Teig auf die Formen verteilen, dann den dunklen Teig darüber geben anschließend den Zahnstocher spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein marmorierter Effekt entsteht.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180° C für 12 – 14 Minuten backen.
- Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 6 kleine Kranzkuchenformen 12 cm
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 12–14 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©