



MARMORKUCHEN VEGAN

60 Minuten

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
- Mehl, Zucker, Stärke, Vanillezucker und Backpulver in einer Rührschüssel gut vermengen.
- Mit Soja-Reis-Drink, KRONENÖL und Zitronensaft übergießen und mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis sich alle Klümpchen auflösen.
- Die Hälfte des Teigs in eine gut eingefettete Kastenform geben. Den übrigen Teig mit dem Kakapulver vermengen und dann ebenfalls in die Backform geben.
- Für die perfekte Marmorierung ein Messer an mehreren beliebigen Stellen bis zum Boden in den Teig stechen und wellenförmig durch den Teig führen.
- Den Marmorkuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten backen.
- Die Backform aus dem Ofen nehmen und für ca. 1 Stunde abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und noch weiter abkühlen lassen.
- Mit Staubzucker garnieren – und schmecken lassen!

320 g Mehl
300 g Soja-Reis-Drink
200 g Zucker
160 g KRONENÖL
20 g Speisestärke
20 g Kakapulver
10 g Zitronensaft frisch
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver
Staubzucker