

## ZUTATEN

150 g vEGGie Ei-Ersatz  
200 g vegane Margarine  
300 g Zucker  
340 g Mehl  
20 g veganes Backpulver  
60 g Kakao  
4 g Salz



4 PORTIONEN



1 H. 10 MIN



EINFACH

Kennst du schon den veganen Marmorkuchen mit vEGGie? Mit nur wenig Aufwand hast du für jede Feier den perfekten Kuchen parat. Er ist super leicht zubereitet und schmeckt köstlich – probiere ihn jetzt aus!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung heller Teig

Für den hellen Teig alle Zutaten außer den Kakao mit einer Küchenmaschine verrühren.

### 2. Vorbereitung dunkler Teig

Für den dunklen Teig ein Drittel des Teigs in eine andere Schüssel geben und mit dem Kakao verrühren.

### 3. Zubereitung Teig

Erst den hellen Teig und dann den dunklen Teig in eine gefettete Kastenform geben und miteinander verstrudeln.

### 4. Marmorkuchen backen

Den Marmorkuchen in einem vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

### 5. Es kann angerichtet werden!

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und die zugeschnittenen Kuchenstücke auf den Tellern verteilen.

### 6. Tipp:

Den Marmorkuchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**