


Orangen-Marmorkuchen

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 50 Minuten



Zutaten

- 1 Orange
- 100 g Butter
- 230 g Mehl
- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 8 g Backpulver
- 30 g Backkakao

Zubehör

- Kastenform (650 ml Inhalt)

Zubereitung

1. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
2. Orange schälen und halbieren; anschließend gemeinsam mit den Eiern, Zucker und Butter in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 7** zerkleinern
3. Mehl und Backpulver dazugeben, **20 Sek./ Stufe 4** unterrühren



4. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Kastenform geben. Den Backkakao zu der verbleibenden Masse im Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 4** untermischen und mit dem Spatel nach unten schieben
5. Die restliche Masse mit Hilfe des Spatels in die Kastenform geben
6. Kastenform in den vorgeheizten Backofen schieben und für **40 Minuten** backen. Anschließend abkühlen lassen und genießen!