



## Marmor-Beerenkuchen

### Zutaten für zwölf Stücke

150 g Butter  
150 g Mehl (Typ 405)  
150 g Zucker  
4 Eier  
1 TL Backpulver gehäuft  
1 EL Kakaopulver  
2 EL Milch  
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und Orange  
Mark einer Vanilleschote  
2 Tropfen Bittermandelöl  
2 EL Grieß für die Form  
je 80 g Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren  
2 EL Aprikosen- oder Orangenmarmelade  
1 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
125 ml Himbeersauce  
4 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 50 Minuten)

Butter mit Zucker und Eiern gut verschlagen. Mehl mit Backpulver versieben und langsam unterheben. Mark von einer Vanilleschote, Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und Orange plus Bittermandelöl zugeben. Kakaopulver mit etwas Milch anrühren, mit der Hälfte der Masse verrühren.

Springform mit Backpapier auslegen und Innenrand ausbuttern. Mit Grieß den Boden und Rand ausstreuen, die helle Masse einfüllen und verteilen. Restliche Masse mit Kakaopulver verrühren, einfüllen und mit einer Gabel einmarmorieren. Beeren darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C circa 40 Minuten backen.

Anschließend mit verrührter Aprikosenmarmelade oder Orangenmarmelade einpinseln. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, Kuchen auch damit einpinseln (glasieren). Himbeersauce als Spiegel auf einen Teller gießen, Kuchen in Tortenstücke schneiden, auf Saucenspiegel setzen und mit Minzkrönchen garnieren.

### Nährwert pro Stück

284 kcal - 13 g Fett - 6 g Eiweiß - 34 g Kohlenhydrate - 3 BE