

## Zutaten:

### Teig:

200 g Butter  
400 g Zucker  
400 g Mehl  
  
2 Pck. Vanillezucker  
geriebene Zitronenschale  
6 große Eier  
500 g Snow-Creme  
130 g Blockschokolade  
1 Pck. Backpulver  
etwas Rum

**Zubereitungszeit:** 25min

**Backzeit:** 75min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

## Zubereitung:

Schokolade im *VEMMiNA-CUP* schmelzen lassen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale rühren. Die Ei-Dotter langsam dazugeben und gemeinsam sehr schaumig rühren. Die *Snow-Creme* glatt rühren und mit der Buttermasse gut vermischen. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten. Mehl mit Backpulver vermischen, mit dem *Müllermeister* auf die Masse sieben. Rum dazugeben und alles mit dem *Hardliner* unterheben. Zum Schluß den Eischnee ebenfalls mit dem *Hardliner* unterheben. Eine beliebige VEMMiNA-Form (z. B. *Venus*, *Rosenform*) auf den *Thermo-Star Vario* mit ausgelegter *Dauerbackunterlage* stellen. Die Hälfte der Masse in der Form verteilen. In den restlichen Teil die geschmolzene Schokolade, und wenn gewünscht noch zusätzlich etwas Kakaopulver, rühren. Die Kakaomasse auf die helle Masse geben und mit dem *Liftboy spitz* in der Form glattstreichen. Dann mit einer Gabel marmorieren. Den Marmorkuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober/Unterhitze ca. 75 Minuten backen. Mit Zucker bestreut servieren!

**Tipp:** Mit dem *VEMMiNA-Silikonpinsel* am Innenrand der Form etwas Teig verteilen und im Backofen kurz anbacken, damit die Form versiegelt wird und danach kein Teig mehr ausrinnen kann.