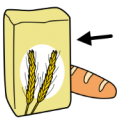


Marmorkuchen

Zutaten


Mehl


Zucker


Eier


Butter


Öl


Milch


Backpulver


Vanillezucker

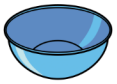

Kakao

Hilfsmittel


Roter Becher


Oranger Becher


Gelber Messlöffel


Rührschüssel


Küchenmaschine


Springform Ø 28 cm


Gabel

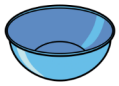
Schritte

1

6 Sechs


Eier aufschlagen


in

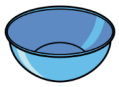

die Rührschüssel

2

1 Eins


Päckchen Vanillezucker


in


die Rührschüssel

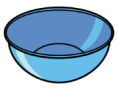
3

2 Zwei

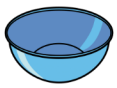

rote Becher


Zucker


in


die Rührschüssel

4


die Rührschüssel


mit der Küchenmaschine

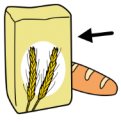

5 Minuten


schaumig rühren

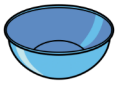
5

4 Vier


rote Becher


Mehl


in


die Rührschüssel

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech

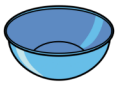
6


Eins


gelber Messlöffel


Backpulver


in


die Rührschüssel

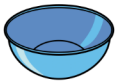
7


Zwei


orange Becher


Milch


in


die Rührschüssel

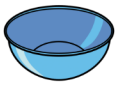
8


Zwei


orange Becher


Öl


in

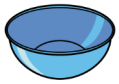

die Rührschüssel

9

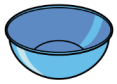

Eins


ganze Butter


in


die Rührschüssel

10


die Rührschüssel


mit der Küchenmaschine


gut verrühren

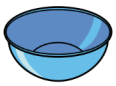
11


180 °C Umluft


vorheizen

12


die Hälfte


heller Teig


in


die Form mit Backpapier

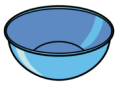
13


Eins


oranger Becher


Kakao


in


den restlichen Teig

14


dunkler Teig


in


die Form


mit der Gabel marmorieren

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech

15



Kuchen



180 °C



45 Minuten



backen

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech