

Passierter Marmorkuchen

Zubereitung des Kuchens:

300 g Rührkuchen in 700 ml Wasser für 1 Stunde einweichen.

In einer separaten Schüssel 150 g Rührkuchen mit 50 g Backkakao und 350 ml Wasser für 1 Stunde einweichen.

Jeweils 2 min. pürieren und dann mit 200 g (den hellen Teig), bzw. 100 g (den dunklen Teig) Smoothbrot-Mischung verrühren. Abwechselnd in eine Kastenform geben, mit einer Gabel durchrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und im Anschluss für ca. 2 Stunden bei 100°C Dampf „backen“ (90°C Kerntemperatur). 1-2 Stunden bei Raumtemperatur auskühlen lassen. In Scheiben (ca. 15 Stück) schneiden und servieren!

Zutaten

300 g
700 ml
200 g

Heller Teig

Rührkuchen
Wasser
Smoothbrot-
Mischung

Zutaten

150 g
50 g
350 ml
100 g

Dunkler Teig

Rührkuchen
Backkakao
Wasser
Smoothbrot-
Mischung



Nährwerte pro Stück (etwa 150g)

Brennwert/ Kalorien	1508 kJ/ 360 kcal
Fett Davon gesättigte Fettsäuren	17,3 g 11,5 g
Kohlenhydrate Davon Zucker	35,8 g 14,5 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	15,1 g
Salz	0,3 g