

Marmorcake mit Indian Spiced Chai von La Cucina

Zutaten:

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

150 ml Milch

Indian Spiced Chai von La Cucina

2 TL Kurkuma

1 TL Kardamon

1 TL Kakaopulver

Puderzucker

1. Eine Gugelhopf-Form buttern und leicht mit Mehl stäuben. Den Backofen auf 175 ° vorheizen.
2. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mixen bis die Masse hell und schaumig ist. Eier nacheinander zugeben und jeweils 1/2 Min. unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zügig unterheben.
3. Die Hälfte des Teiges in eine separate Schüssel umfüllen und mit 8 EL Indian Spiced Chai, 2 TL Kurkuma, 1 TL Kardamon und 1 TL Kakaopulver mischen. Die helle Teigmasse auf den Boden der Form füllen – die Indian Spiced Chai Masse darauf füllen und ein Holzspieß spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.
4. Den Cake für ca. 50 – 60 Min. backen – rausnehmen und auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und auf ein Kuchengitter legen. Ca. 2 EL Indian Spiced Chai mit soviel Puderzucker anrühren, bis die Masse streichfähig, aber nicht zu flüssig wird – über den Cake verteilen, trocknen lassen und dann endlich geniessen!