

Mamorkuchen

250 g Staubzucker mit
1/2 Pkg Vanillezucker
4 Eidotter
1-2 EL Rum und
1/8 l Öl schaumig rühren.
1/8 l Wasser vorsichtig in kleinen Mengen unterrühren.
4 Eiklar zu Schnee schlagen und mit
250 g Mehl und
1 Pkg Backpulver abwechselnd unterheben.

Für die dunkle Masse ca. die Hälfte vom Teig in eine andere Schüssel geben und mit Kakao vermischen.

Backform mit warmer Butter anstreichen und Mehl oder Semmelbrösel so hineingeben, dass die ganze Form bedeckt ist (was auf dem Fett kleben bleibt). Dunkle und helle Masse abwechselnd in die Backform geben und bei 160°C ca. 1 Stunde backen.