

Mandarinen-Zartbitterschokolade-Marmorkuchen

Dunkler Teig:

125g Mehl
100ml Reismilch
1 TI Backpulver
1 TI Natron
25ml Öl
50g Zucker
75g geschmolzene Zartbitterschokolade

Heller Teig:

125g Mehl
100ml frisch gepresster Mandarinenensaft
1 TI Backpulver
1 TI Natron
25ml Öl
50g Zucker

Die beiden Teige zusammenrühren, und dann in einer Kastenform übereinander gießen und mit einer Gabel Muster nach Belieben einarbeiten.

Bei 200 °C ca. 20 min backen