

Marmorkuchen

aus: Flügge-Diät, Reformhaus

250 g Butter oder Margarine

150 g Honig

1 TL Zitronenpulver

4 Eier

500 g Weizenvollkornmehl

1 Backpulver

ca. 1/4 l Milch

3 EL Carob Pulver

1 EL Honig

4 EL Rum

Butter schaumig rühren, abwechselnd Eier, Zitronenschale und Honig unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und nach und nach der Masse zufügen, Milch ebenfalls langsam zugeben. Die Hälfte des Teiges in die ausgefettete Form Füllen und die andere Teighälfte mit dem Honig, Rum und Carob Pulver vermischen. Diese Teigmischung auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 65 Minuten backen.