



Omlettwunder Marmorkuchen

Zutaten

1 Ei
50g Staubzucker
3EL Öl
3EL Wasser
50g Mehl
1TL Backpulver
3EL geschmolzene Schokolade od. 2 TL Kakaopulver

Zubereitung

Das Ei und den Staubzucker zu einer cremigen Masse verrühren. Öl und Wasser gibst du nach und nach dazu. Dann die 50g Mehl und das Backpulver in den Teig einrühren.

Machst du den Kuchen mit geschmolzener Schokolade, gib den gesamten Teig ins Omlettwunder und rühre die geschmolzene Schokolade in den Teig ein.

Nimmst du Kakaopulver, lässt du 3EL vom hellen Teig in der Rührschüssel und rührst dann 2TL Kakaopulver in den Teig ein. Verteile diesen dann auf dem hellen Teig und rühre ihn mit einem Messer oder Löffel unter den hellen Teig.

Schließe das Omlettwunder und gare den Marmorkuchen dann für 4-5 Minuten bei 450 Watt in die Mikrowelle. Danach lässt du den Omlettwunder-Marmorkuchen noch ein paar Minuten im Omlettwunder nachziehen.

Auf ein Teller stürzen und fertig.

Tipp

Ich habe nicht alles vom dunklen Teig in den hellen eingerührt. Statt dessen den Kuchen 3 Minuten bei 450 Watt gebacken. Dann die restliche dunkle Masse aufgetragen und nochmal 2 Minuten bei 450 Watt gegart. So hat der Marmorkuchen einen dunklen Boden.

Weitere Omlettwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-omlettwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)