



Apfel-Marmorkuchen aus dem Vitalwunder

Zutaten

2 Eier
80g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
50ml Öl
50ml Wasser
100g Mehl
1 TL Backpulver
Einen großen Apfel
1 TL brauner Zucker
2 Teelöffel Kakao
1 Schuss Rum

Zubereitung

Die beiden Dotter vom Eiklar trennen und dieses zu einem festen Eischnee schlagen. Die Dotter, den Staubzucker und den Vanillezucker rührst du zu einer cremigen Masse. Dann gibst du nach und nach das Öl sowie das Wasser dazu. Der Schuss Rum kommt als nächstes in den Teig. Anschließend rührst du das Mehl mit dem Backpulver unter den Teig. Den Eischnee kannst du am besten mit einer Teigspachtel unter den Teig heben. 3-4 EL des Teiges nimmst du heraus und rührst diese mit dem Kakao zu einer glatten Masse.

Den Apfel waschen, eventuell schälen und in dünne Spalten schneiden. Nun kannst du sie auf dem Boden des Vitalwunders verteilen und anschließend mit etwas braunem Zucker bestreuen.

Jetzt gibst du den hellen Teig ins Vitalwunder auf die Apfelstücke. Mit einem Löffel die dunkle Teigmasse auf dem hellen Teig verteilen und einrühren.

Deckel auf das Vitalwunder und für ca. 5min bei 560W garen. Dann 2 Minuten warten, mit einem Zahnstocher kontrollieren wie weich der Teig noch ist und nochmal 3-4 Minuten backen. Ist der Kuchen fertig, lasse ihn noch einige Zeit auskühlen und stürze den Apfel-Marmorkuchen dann auf einen Teller.

Mit meinem Flambierbrenner gab es dann noch ein kleines Finishing. So sieht der Kuchen noch besser aus.

Weitere Vitalwunder
Rezepte findest du hier:



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