

## **Marmor - Pistazien - Kuchen** **(laktosefrei)**

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
4 Eier  
250 g Zucker  
5 EL Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)  
1 Päckchen Backpulver  
125 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)  
250 g Sojamargarine  
75 g Pistazien (gehackt)  
2 TL Instantkaffee  
1 EL Kakaopulver  
2 Vanilleschoten  
1 EL Zitronensaft  
1 Päckchen Vanillezucker

### **Zubereitung:**

- Eier, Zucker und Margarine cremig rühren.
- Vanillezucker und Zitronensaft zugeben.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung zusammen mit 125 ml Milch unter die Creme rühren.
- Ein Viertel vom Teig abnehmen.
- Pistazien und 3 EL Milch unter das Teigviertel rühren.
- Den Restteig halbieren.
- Kaffeepulver in 2 EL Milch auflösen.
- Zusammen mit dem Kakaopulver unter eine Teighälfte rühren.
- Mark aus den Vanilleschoten schaben.
- Ausgeschabtes Mark unter die andere Teighälfte rühren.
- Eine Springform mit Rohrboden gut einfetten.
- Vanilleteig in die Form füllen.
- Den dunklen Teig darauf geben.
- Zum Schluss den Pistazienteig einfüllen.
- Mit einer Gabel spiralförmige Muster durch den Teig ziehen.
- Bei 200° C etwa 45 - 50 Minuten backen.
- Evtl. mit Kuvertüre überziehen.