



Low Carb Marmorkuchen

**Für eine Gugelhupf Form mit dem Durchmesser 22cm , ergibt 15 Stücke
Backtemperatur 180°C**

Zutaten:

300g weiche Butter
170g Birkenzucker
9 Eier Größe M
270g Mandelmehl
10g Weinstein Backpulver
1 Stück Vanilleschote
1 Stück Zitrone (den Abrieb)
30g schwach entöltes Kakaopulver
50g Vollmilch oder Mandelmilch ungesüßt

Herstellung:

Den Backofen vorheizen und die Gugelhupf Form mit Butter einfetten. Die Vanilleschote auskratzen. Das Kakaopulver mit der Mandelmilch verrühren. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben.

Die weiche Butter, das Vanillemark, Zitronenabrieb mit dem Birkenzucker aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Das Mandelmehl mit dem Backpulver mischen und kurz unter die Buttermasse rühren.

Den Teig in zwei Portionen teilen und den einen Teil mit der Kakaopulver Mischung einfärben.

Die beiden Teige abwechselnd mit einem Esslöffel in die Form klecksen und glatt streichen.

Den Marmorkuchen ca. 40 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Den Kuchen stürzen und mit Puderbirkenzucker oder Puder Erythrit bestäuben.

Das Rezept ist zucker-und glutenfrei.