Benötigte Zutaten

Teig	
300 g	Premium Teebutter (weich bzw. zimmerwarm)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
6 Stück	Eier zimmerwarm
1 TL	Salz
350 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
Helle Flecken	
100 ml	Lisa Vanillemilch
Dunkle Flecken	
100 ml	Alex Schoko-Milch
2 EL	Kakaopulver

Kuhflecken-Kuchen

von Law of Baking

Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine große Gugelhupf-Form gut einfetten.

2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren. Das kann 5-6 min. dauern.

3. Danach ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Das nächste erst hinzufügen, wenn sich das vorherige gut mit der Butter-Masse vermengt hat. Hierbei auch das Salz hinzufügen.

4. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

5. Den so entstandenen Teig halbieren. Zur einen Hälfte Lisa Vanille-Milch geben, verrühren und zur anderen Hälfte Alex Schoko-Milch und Kakaopulver, verrühren.

6. Die beiden Teige mit Hilfe von Löffeln oder Eisportionierern abwechselnd in die Gugelhupf-Form schichten.

7. Danach für 45 min. im vorgeheizten Ofen backen. Zur Sicherheit mit einem Zahnstocher gegen Ende der Backzeit in die Mitte des Kuchens stechen. Sollte der Zahnstocher wieder ohne flüssigen Teig rauskommen, ist der Kuchen fertig.

8. Rausnehmen und für 10 min. auf einem Abkühlgitter stehen lassen. Danach vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.

Ein Rezept von
lawofbaking.com