

# Marmorierter Kernölkuchen



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

30 bis 40 Minuten Backzeit



## Zutaten für 8 Portionen

### Masse 1:

2 Eier  
120 g Kristallzucker  
125 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
125 ml Wasser  
120 g Weizenmehl  
1 TL Weinsteinbackpulver  
Etwas Salz  
Vanillezucker

### Masse 2:

die gleichen Zutaten wie bei Masse 1,  
aber das Kürbiskernöl wird durch Rapsöl  
ersetzt.

Butter und Brösel für die Kuchenform

## Zubereitung

Beide Teigmassen extra, aber auf die gleiche Art und Weise zubereiten: Eier trennen, Eiklar mit etwas Salz zu steifen Schnee aufschlagen. Dotter, Zucker, Öl und Wasser sehr schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit Schnee in die Dottermasse einheben. Backform bebuttern und bebröseln, anschließend helle und grüne Teigmasse löffelweise abwechselnd in einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) auf Sicht backen.

**Rezept von Johanna Aust (Seminarbäuerin) / Foto: Stefan Kristoferitsch**