

# Orangen Marmorcake

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri  
Backpulver von Dr. Oetker  
Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland (wird eher „pampig“)  
Butter durch Bezel ersetzen  
Sauerrahm durch laktosefreies Joghurt ersetzen  
Schokolade dunkel Zusammensetzung beachten

## Zutaten: (für Cakesform von ca. 30-34cm)

100 g	Butter	weich rühren
225 g	Zucker	
5	Eigelb	beigeben,iterrühren, bis die Masse hell ist.
350 g	Mehl glutenfrei	
1 Teelöffel	Backpulver glutenfrei	darunterrühren
1 Becher	sauren Halbrahm	unter die Masse rühren die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel füllen
1	Orange	Schale abreiben
2 Essl.	Grand Manier	beides unter die eine Teighälfte mischen
100 g	dunkle Schokolade	schmelzen, unter die andere Teighälfte mischen
5	Eiweiss	
1 Prise	Salz	
1 Messerspitze	Backpulver glutenfrei	zusammen steif schlagen
2 Essl.	Zucker	dem Eischnee beifügen und kurz weiterschlagen Je die Hälfte mit den Teighälften mischen

Dunklen Teig unten in die Cakeform füllen, Orangenteig darauf verteilen, mit einer Gabel spiralförmig unter den dunkeln Teig ziehen

## Guss:

1,5 dl	Orangensaft	frisch pressen und sieben
3 Essl.	Grand Manier	
50 g	Pudertzucker	alles mischen

## Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backform mit Backtrennpapier auslegen, die kurzen Seiten mit Butter bestreichen. Teigmasse einfüllen
3. Ca. 70 Min. in der unteren Ofenhälfte backen (bei der Nadelprobe sollte kein Teig mehr kleben).
4. Kuchen etwas auskühlen lassen
5. den noch leicht warmen Kuchen mit Nadeln (dünne Stricknadel) regelmässig einstechen
6. Mit dem Guss tränken (evtl. mit grober Haushaltsspritze einspritzen)

En Guete