Torten & Kuchen

# 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**