



## Marmorkuchen

12 Stücke

110 g Butter

60 g Zucker

flüssiger Süßstoff

2 Eier

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Pr. Salz

80 ml Mineralwasser

2 TL Kakaopulver

1 Stück Kuchen enthält:  
 175 kcal  
 1,5 BE  
 20 g KH  
 1 g Ba  
 9 g F  
 4 g EW

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eier dazugeben.

Das Mehl, das Backpulver, die Prise Salz und das Mineralwasser unterrühren. Evtl. den Teig mit etwas Süßstoff abschmecken.

1/3 des Teiges mit 2 TL Kakaopulver verrühren.

Den hellen Teig in eine kleine gefettete Form geben, den Schokoladenteig darüber geben und mit einer Gabel leicht unterheben.

Bei 175°C ca. 45 Minuten backen.

## Schinken-Lauch-Schnecken

30 Stück

Grundrezept pikanter Hefeteig

Belag:

100 g Schinken

60 g Lauch

50 g Zwiebeln

50 g geriebener Käse 30 % F.i.Tr.

verschiedene Kräuter

1 - 2 EL Sesam

etwas Kondensmilch

1 Stück enthält:  
 80 kcal  
 1 BE  
 12 g KH  
 1 g Ba  
 2 g F  
 4 g EW

Den Hefeteig laut Rezept zubereiten und zu einem Rechteck ausrollen.

Den Schinken, den Lauch, die Zwiebeln klein schneiden, andünsten und mit Kräutern und Sesam verfeinern.

Die Füllung auf dem Hefeteig verteilen, mit Käse bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen.

2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit etwas Kondensmilch bepinseln und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

