

Marmorkuchen mit Ananas

250g Zucker,

250g Margarine,

1 Päckchen Vanillinzucker,

4 Eier,

etwas Zitrone,

500g Mehl,

1 Päckchen Backpulver und

etwas Milch

verrühren. Den Teig teilen. Eine Hälfte auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Blech streichen. Unter die andere Hälfte

Kakaopulver

rühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig streichen, mit der Gabel marmorieren, Teig glattstreichen.

2 Dosen Ananas (Ringe)

abtropfen lassen, auf dem Blech verteilen.

Bei 200° ca. 25 Min. backen.