Marmorkuchen mit Ananas

250g Zucker,

250g Margarine,

1 Pä. Vanillinzucker,

4 Eier,

etwas Zitrone,

500g Mehl,

1 Pä. 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.