

# Marmor-Lebkuchen mit Nüssen



## Einkaufsliste:

250 g Butter  
(Zimmertemperatur)  
180 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
230 g Mehl  
1 EL Backpulver  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g gemahlene Haselnüsse  
Prise Salz  
130 ml Sahne

### Außerdem:

50 g Haselnuss-  
Nougatschokolade zum Backen  
25 ml Milch  
40 g Backkakao  
2-3 TL Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
25 g Zucker

## So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, Form fetten und leicht bemehlen.

Butter, Vanillezucker und Zucker luftig aufschlagen und die Eier nach und nach hinzufügen und weiter rühren. Mehl, Nüsse, Salz, Backpulver vermengen und gemeinsam mit der Sahne in die Masse geben, verrühren. 3/4 des Teigs in eine Schüssel geben.

Nougat schmelzen und mit Milch, Backkakao, Gewürzen und Zucker zum restlichen Teig (1/4) geben, gut verrühren. Nun den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form schichten, mit dem hellen beginnen. Mit einem Stäbchen durch den Teig ziehen und die Masse so marmorieren.

Von unten gegen die Form klopfen und den Kuchen in den Ofen geben. Kuchen 45-50 Minuten goldbraun backen, Garprobe machen. Abkühlen lassen, auf einen Teller stürzen und mit Puderzucker oder Kuvertüre nach Belieben dekorieren.