

Wichtiger Hinweis: Passe bitte das Rezept der individuellen Verträglichkeit an.

Für die Weglassphase geeignet

## Vanessa's Marmorcake

### Zutaten

320 g Dinkelmehl  
15 g Pfeilwurzmehl  
50 g Stevia Sweet Crystal  
2 Messerspitzen Vanillepulver nature  
1 Packung Backpulver

300 g Reisdink  
15 g Limettensaft (optional)  
160 g Rapsöl geschmacksneutral

10 g Carob  
oder bei Verträglichkeit 20 g Kakao



### Zubereitung

Das Mehl bis und mit Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Löffel kurz umrühren.

Dann den Reisdink bis und mit Rapsöl dazugeben und kurz und kräftig umrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Die Hälfte des Teiges in die Cakeform geben. Das Carobpulver unter den Rest Teig in die Schüssel geben und wiederum gut umrühren.

Dann den Carob-Teig ebenfalls in die Cakeform geben. Mit einer Gabel den Teig einmal durchmarmorieren.

Dann den Marmorcake in den auf 190 Grad vorgeheizten Ofen geben. Backzeit mit Umluft zirka 55 Minuten. Danach den Marmorcake nochmals für 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

### Hinweis

Den Marmorcake samt Form auf ein Kuchengitter stellen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.