



# PINATA

## NUTELLA-MARMORKUCHEN

**Backofen:** 180° C Ober-/Unterhitze  
**Zeit:** ca. 35 min  
**Zubehör:** Überraschungskuchenform

### Zutaten:

250 g weiche Butter  
160 g Zucker  
2 TL Vanillepaste  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl (Typ 550)  
1 P. Backpulver  
70 ml Milch  
230 g Nutella  
1 EL Backkakao

200 g Vollmilch-Kuvertüre

Smarties, Milkaherzen, etc. als  
Pinata-Füllung



### Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Pinata-Einsatz in eine Hälfte der Überraschungskuchenform einsetzen, dann beide Hälften inkl. Einsatz und Rand dünn einfetten.

Butter in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel schaumig rühren.

Zucker, Vanillepaste, Salz und Eier zufügen und schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und 40 ml Milch zufügen und alles kurz gut verrühren.

Zwei Drittel des hellen Teiges in die Form mit dem Pinata-Einsatz füllen und glattstreichen.

Nutella, Backkakao und 30 ml Milch zum restlichen Teig geben und kurz gut verrühren.

Dunklen Teig in die andere Formhälfte füllen und glattstreichen.

Beide Formen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 min backen.

Herausnehmen, kurz ruhen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig abkühlen lassen.

Hellen Kuchenboden mittig auf einer Tortenplatte platzieren und Oberfläche mit Nutella einstreichen.

Füllung (z.B. Smarties, Milkaherzen, etc) in die Aussparung füllen und dann den dunklen Kuchenboden passgenau daraufsetzen.

Kuvertüre schmelzen und Kuchen damit rundherum einpinseln. Trocknen lassen.