



## Ingredienser

|       |                   |
|-------|-------------------|
| 150 g | hvedemel          |
| 30 g  | FiberHUSK®        |
| 10 g  | bagepulver        |
| 200 g | sukker            |
| 50 g  | kartoffelmel      |
| 200 g | olie              |
| 4     | æg                |
| ¾ dl  | vand              |
| 10 g  | vanillesukker     |
| ½ dl  | Ribena solbærsaft |
| 25 g  | kakao             |

# Marmorkage

2 stk.

Sukker, olie, FiberHUSK®, æg, vand og vanillesukker kommer i en skål og røres kraftigt sammen til en ensartet masse. Hvedemel, bagepulver og kartoffelmel blandes og sigtes i. Det hele røres kraftigt til dejen igen er ensartet.

1/3 dej tages fra og blandes med kakao og 1/3 dej tages fra og blandes med Ribena solbærsaft.

Smør to bageforme og drys bageformene med mel. Kom de tre forskellige deje lagvis i formene. Formene fyldes ca. 1/3 op, da dejen hæver en del.

**Bages ved 160-170 ° C i ca. 45 min.** alt efter størrelse og facon på formene.

### Tip:

Kagedejen er også velegnet til muffins. Små kageforme fyldes 1/3 op med dej og bages i ca. 20 min. ved 180 °C.