REZEPT FÜR MARMORKUCHEN

MARMORKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stücke | 75 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl Type 550
- ½ Pck. Backpulver
- 175 ml Milch
- Fett für die Form
- 40 g Kakao (ungesüßt)

8213

ZUBEREITUNG

350	6	40	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter, Zucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 125 ml Milch kurz unterrühren. Die Hälfte vom Teig in eine gefette Guglhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) geben.

2. Kakao und restliche Milch kurz unter den übrigen Teig rühren. Auf dem hellen Teig in der Form verteilen und mit einer Gabel beide Teige vorsichtig ineinander marmorieren.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 45-55 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende der Backzeit die Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen und fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen. 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.

Tipps:

Wer mag, bestäubt den Marmorkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker oder überzieht ihn nach dem Auskühlen mit 150-200 g geschmolzener Zartbitterkuvertüre, damit bleibt er länger saftig.

Für mehr Abwechslung den Teig nicht halbieren, sondern dritteln. 1/3 hellen Teig wie oben beschrieben in die Backform geben. Unter ein Drittel 30 g Kakao und 30 ml Milch ziehen. Unter das letzte Drittel entweder 100 g frische oder aufgetaute, gut abgetropfte Blaubeeren oder 3 EL abgekühlten starken Espresso und 50 g gehackte Zartbitter- oder Kaffeeschokolade heben. Teige nacheinander in die Form geben und alle ineinander marmorieren.