

MARMORKUCHEN

Zubereitungszeit: ca. 20 min - Backzeit: ca. 45 min - Menge: 1 Gugelhupfform

-ZUTATEN-

Marmorkuchen: 250 g Butter (ca. 20°C) 5 Eier 250 g Zucker (100g + 150g) 1 TL Vanilleextrakt 1 Prise Salz 150 g Weizenmehl (Type 405) 100 g Stärke 1 TL Backpulver 20 g Kakao 35 g Milch	Deko: Puderzucker
--	-----------------------------

-ZUBEREITUNG-

Marmorkuchen:

1. Heiz den Ofen auf 180°C Umluft vor.
 2. Zuerst trennst du die Eier in Eiklar und Eigelb.
 3. Schneid die Butter in kleine Stücke, gib diese zusammen mit 100 g Zucker und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel und rühre die Masse ca. 5 min leicht schaumig.
 4. Füge dann nach und nach das Eigelb hinzu, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
 5. In einer anderen Schüssel schlägst du das Eiklar mit dem restlichen Zucker (150 g) und dem Salz zu Eischnee.
- Wichtiger Tipp: Das Eiklar lässt sich nur gut aufschlagen, wenn die Schüssel absolut sauber und vor allem fettfrei ist!
6. Heb nun den Eischnee in 3 Portionen vorsichtig unter die Butter-Zucker-Mischung.



7. Sieb das Mehl, die Stärke und das Backpulver in eine zusätzliche Schüssel und heb es in kleinen Portionen unter die Masse.
8. Fette die Gugelhupfform mit Butter ein und bestäube sie mit Mehl. Klopfe dann das überschüssige Mehl heraus.
9. Fülle nun ca. 2/3 der Masse in die Form.
10. Zu dem anderen Drittel fügst du den gesiebten Kakao und die Milch hinzu und rührst es vorsichtig unter. Dann füllst du vorsichtig die Kakaomasse auf die helle Masse.
11. Nimm nun eine Gabel und geh in einer Kreisbewegung durch die Masse, sodass eine Marmorierung entsteht.
12. Schieb den Marmorkuchen in den Ofen für ca. 40-50 min. Mach die Stäbchenprobe um sicher zu sein, dass der Kuchen durchgebacken ist.
13. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, stürzt du den Kuchen auf ein Gitterrost oder Kuchengitter und lässt ihn ca. 10 min auskühlen. Danach löst du den Kuchen aus der Form.
14. Wenn der Marmorkuchen ausgekühlt ist, kannst du ihn wahlweise mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuchenglasur überziehen oder einer anderen Deko deiner Wahl.

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

