

MARMORKUCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



65 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Marmorkuchen

Für den hellen Teig:

- 250 g Butter
- 220 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Vollmilch



Für den dunklen Teig:

- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Vollmilch

Zubereitung:

1. Gib Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und mixe sie mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes 2 Minuten cremig. Schlage die Eier auf und mixe sie nacheinander jeweils 30 Sekunden unter.
2. Siebe das Mehl in eine Schüssel und mische es mit Backpulver und Salz. Rühre es abwechselnd mit der Milch nur kurz unter die anderen Zutaten. Der Teig ist zähflüssig und fließt reißen vom Löffel.
3. Fette eine Guglhupfform, stäube sie mit Mehl aus und fülle 2/3 des Teiges hinein.
4. Mixe das Kakaopulver und die Milch unter den restlichen Teig. Gib den dunklen Teig auf den hellen Teig. Fahre mit einer Gabel wellenförmig durch die Backform. Dabei mischen sich der helle und dunkle Rührteig und es entsteht der Marmoreffekt.
5. Backe den Marmorkuchen 50 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass ihn dann 10 Minuten in der Form auskühlen und stürze ihn anschließend auf ein Kuchengitter.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

