

Marmorkuchen



Zutaten

für den hellen Teig

4 Eiweiße
150 g Butter
200 g Zucker
eine halbe Vanilleschote
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
60 ml Milch

für den dunklen Teig

4 Eigelbe
150 g Butter
200 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
0.5 TL Zimt
1 Prise Salz
125 ml Milch
100 g dunkle Schokolade (70%)

außerdem

Trennspray oder Fett und Semmelbrösel für die Form | Puderzucker zum Bestäuben oder 150 g Zartbitter-Kuvertüre zum Glasieren

Zubereitung

Heizt den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vor und fettet eine Gugelhupfform ein. Eventuell könnt ihr die Form noch mit Semmelbröseln austreuen, damit der Kuchen sich später besser löst. Dann hackt ihr die Schokolade und lasst sie über dem Wasserbad schmelzen.

Während der Backofen vorheizt und die Schokolade schmilzt, könnt ihr beide Teige vorbereiten:

Für den hellen Teig: Zuerst trennt ihr die Eier und schlägt das Eiweiß steif. Stellt es beiseite. Nun schlägt die Butter und den Zucker schaumig. Kratzt die halbe Vanilleschote aus und rührt das Mark unter die Butter-Zucker-Masse. Mischt das Mehl, das Backpulver und das Salz und gebt die Mischung zum Teig. Verrührt alles gemeinsam mit der Milch zu einem festen Teig. Gebt nun das Eiweiß darüber und vermischt es vorsichtig zu einem glatten, luftigen Teig.

Für den dunklen Teig: Schlagt die Butter, den Zucker und die Eigelbe schaumig. Dann mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zimt und fügt die Mischung zur Eimasse hinzu. Vermischt die Zutaten zusammen mit der Milch zu einem Teig. Zum Schluss schüttet ihr die Schokolade darüber und mixt alles noch einmal gut durch.

Nun geht's ans Befüllen: Gebt zuerst zwei Drittel des hellen Teigs in die Form, dann zwei Drittel des dunklen Teigs darüber. Setzt aus den restlichen Teigen abwechselnd kleine Tupfer in die Form und zieht mit einer Gabel einmal in kreisenden Bewegungen durch den Teig – so entsteht das Marmormuster.

Backt den Teig nun auf mittlerer Schiene ca. 90 Minuten und lasst ihn 5 Minuten in der Form stehen. Dann stürzt den Marmorkuchen auf ein Kuchengitter und lasst ihn komplett auskühlen.

Je nach Geschmack könnt ihr den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit glasieren :)

Tipp: Wenn ihr's so richtig schokoladig mögt, könnt ihr in den dunklen Teig noch einen Esslöffel Kakao geben. Dann müsst ihr nur zusätzlich auch einen Esslöffel Milch hinzufügen.



<http://heissundinnig.com/2015/01/11/marmorkuchen/>