



## Marmorkuchen

Damit der Marmorkuchen schön saftig wird, darf er nicht zu lange gebacken werden. Dazu machen wir die Stäbchenprobe: Gegen Ende der Backzeit wird ein Holzstäbchen in den Marmorkuchen gesteckt. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt ist der Marmorkuchen fertig und noch schön saftig.

Für eine gute Teig-Konsistenz ist es wichtig dass die Butter, die Eier und die Milch Raumtemperatur haben. Dazu sollten Sie diese Zutaten einige Stunden vor der Zubereitung des Marmorkuchens aus dem Kühlschrank nehmen.

Für dieses Marmorkuchen-Rezept eignet sich eine Springform mit Rohrboden, eine Gugelhupfform, oder eine Kastenform. Wenn Sie eine Kastenform verwenden möchten, sollten Sie die Zutatenmengen entsprechend verringern, zum Beispiel bei einer 25 cm-Kastenform nur 2/3 der Menge.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/saftiger\\_marmorkuchen.html](http://www.rezeptschachtel.de/saftiger_marmorkuchen.html)

### Zutatenmengen für Springform oder Gugelhupf-Form:

250 g Butter  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1/4 Fläschchen Bittermandelöl oder  
Butter-Vanille-Aroma  
5 Eier  
450 g Mehl Type 405  
1 Päckchen Backpulver  
250 ml = 250 g Milch  
25 g = 3 gehäufte Essl. Kakao  
2 Essl. Zucker  
3 Essl. Milch



### Zubereitung:

Butter, Eier und Milch sollten Zimmertemperatur haben.

Schlagen Sie Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Rum oder Aroma in einer schmalen, hohen Schüssel ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät. Schlagen Sie die Eier in einer separaten Schüssel kurz auf, und gießen Sie die Eier langsam in die Buttermasse, rühren Sie dabei stetig weiter.

Vermischen sie Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel. Rühren Sie dann die Hälfte des Mehls in die Buttermasse. Geben Sie anschließend die Milch und das restliche Mehl dazu, und rühren Sie nur noch solange, bis alles gut vermengt ist.

Fetten Sie die Kuchenform mit Butter ein, und geben Sie 2/3 des Teigs in die Kuchenform. Rühren Sie den Kakao mit 2 Esslöffel Zucker und 3 Esslöffel Milch in den restlichen Teig. Geben Sie nun auch den dunklen Teig in Form, und verrühren Sie den Teig leicht mit einer Gabel, um eine Marmor-Struktur zu erhalten.

Backen Sie den Marmorkuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze ca. 60 Minuten. Damit der Marmorkuchen schön saftig wird, darf der Kuchen nicht zu lange gebacken werden. Dazu stecken Sie gegen Ende der Backzeit im Abstand von einigen Minuten ein Holzstäbchen in den Marmorkuchen: Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Marmorkuchen fertig gebacken und noch schön saftig.