

# Chai-Tee-Marmorkuchen

Kleiner, schokoladiger Gewürz-Gugelhupf. Wunderbar saftig und ganz einfach gemacht.

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):**

Fett

## Rührteig:

100 ml Milch

etwa 15 g Chai-Tee

1 EL Honig

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## Außerdem:

2 EL Dr. Oetker Kakao

1 EL Zucker

3 EL Milch

## Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Wie backe ich einen Marmorkuchen mit Chai-Tee?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Chai-Tee und Honig zugeben und etwa 5 Min. ziehen lassen. Chai-Milch durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**2 Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Chai-Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Etwa die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker und Milch unter den übrigen hellen Teig rühren. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

**3 Verzieren:**

Etwa 2 EL der Kuvertüre auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Restliche Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, etwas fest werden lassen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Soll der Kuchen in einer großen Gugelhupfform (Ø 22 cm) gebacken werden, einfach die Zutaten verdoppeln; die Backzeit beträgt dann etwa 50 Min.
- Der Kuchen ist einfrierges geeignet.

