

Kokos-Matcha-Marmorkuchen

Marmorkuchen in neuem Gewand. Oder ein süßer Frühlingsgruß aus Kokos und Matcha

etwa 20 Stück



gelingt leicht

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

Rührteig:

225 g weiche Butter oder
Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

275 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

etwa 2 EL Milch

Für den grünen Teig:

2 gestr. TL Matcha

(Grünteepulver)

15 g Zucker

etwa 2 EL Milch

Für den hellen Teig:

3 EL Kokosraspel

2 EL Milch

Guss:

100 g Puderzucker

½ gestr. TL Matcha

(Grünteepulver)

etwa 2 EL Wasser

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-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 Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



- 3 Etwa 1/3 des Teiges abnehmen und mit Matchapulver, Zucker und Milch zum grünen Teig verrühren. Unter den übrigen Teig Kokosraspel und Milch rühren. Den hellen Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den grünen Teig darauf 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 55 Minuten

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

- 4 **Guss:**
Puderzucker sieben, mit Matchapulver und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf dem Gugelhupf verteilen. Sofort Kokosraspel aufstreuen und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Teig in einer gefetteten Kastenform (30 x 11 cm) backen. Nach etwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

