







Krokant-Marmorkuchen

Ein Marmorkuchen mit Haselnusskrokant für die Kaffeetafel

etwa 20    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma 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 auf mittlerer Stufe unterrühren. (Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.)

Backzeit: etwa 50 Min.

- 3 2/3 des Teiges in der Kranzform glatt streichen. 1 Esslöffel Krokant beiseitestellen, den restlichen Krokant auf den Teig streuen. Kakao sieben, mit Zucker und so viel Milch unter den übrigen Teig rühren, dass er schwer reißend vom Löffel fällt. Den dunklen Teig auf den hellen Teig verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann die Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

300 g weiche Margarine oder Butter
275 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 3 EL Milch

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant
20 g Dr. Oetker Kakao
20 g Zucker
etwa 3 EL Milch
Puderzucker
50 g Zartbitterschokolade





4 Verzieren:

Puderzucker sieben, Kuchen damit bestreuen.
Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen damit dekorativ verzieren und restlichen Krokant aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Kuchen nach dem Backen nicht ganz gerade sein sollte, können Sie ihn an der Unterseite mit einem Messer gerade schneiden, damit er einen gleichmäßigen Stand hat.

