

Marmorkuchen aus der Kastenform (30 x 11 cm)

Der saftige Rührkuchen mit Kakao in Marmor-Optik. Der Klassiker- einfach immer wieder lecker.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

325 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 2 EL Milch

Außerdem:

15 g Dr. Oetker Kakao

15 g Zucker

etwa 4 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen Marmorkuchen in der Kastenform?:

1 Vorbereiten:

Kastenform 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, 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Etwa 2/3 des Teiges in die Kastenform 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. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

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

- ④ **Marmorkuchen verzieren:**
Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Marmorkuchenteig kann mit einigen Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma aus dem Röhrchen verfeinert werden.

