

# Marmorkuchen im Glas

Der saftige Rührteig-Klassiker ganz einfach im Glas backen. Ideal zum Verschenken.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 290 ml Inhalt):**

Backblech

## Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

## Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 EL Milch

Wie backe ich einen kleinen Marmorkuchen im Glas?:

## 1 Vorbereiten:

Gummiringe in kaltes Wasser legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 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 mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Die Hälfte des Teiges auf die Gläser verteilen. Kakao und 1 EL Milch unter den übrigen Teig rühren, auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel marmorieren. Glasränder säubern und Gläser auf dem Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 4 Je einen nassen Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2-3 Klammern am Glas fixieren. Gebäck in den verschlossenen Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Teig kann gut mit einem Spritzbeutel in die Gläser portioniert werden.
- Werden die Kuchen in 12 kleinen Gläsern (Inhalt je 160 ml) gebacken, beträgt die Backzeit etwa 25 Min.
- Verschlossen sind die Kuchen etwa 2 Wochen haltbar.

