

Marmorkuchen mit Glasur

Saftiger Marmorkuchen Gugelhupf mit dunkler Kuchenglasur mit Schokoladengeschmack - nach Omas Rezept.

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

300 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 2 EL Milch

Außerdem:

20 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. EL Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
2 EL Milch

Glasur:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel

- ① **Vorbereiten:**
Gugelhupfform fetten und mehlen. 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Etwa 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker, Rum-Aroma 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 60 Min.

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

- 4 **Glasur:**
Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen mit einem Backpinsel damit einstreichen.

