

Marmorkuchen (Ø 18 cm)

Der saftige Kuchen-Klassiker wird auch in einer kleinen Gugelhupf-Form wunderbar luftig und lecker.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 1 EL Milch

Außerdem:

1 TL Dr. Oetker Kakao

1 EL Milch

Wie backe ich einen kleinen Marmorkuchen in der Gugelhupf-Form?:

1 Vorbereiten:

Die Gugelhupfform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-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 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 der 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 50 Min.

- 4 Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

