

Marmorkuchen

Das beste Rezept für klassischen Marmorkuchen in der Kranzform – köstlich mit Puderzucker oder Schokoguss.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Rührteig:

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

Außerdem:

20 g Dr. Oetker Kakao
20 g Zucker
etwa 2 ½ EL Milch

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
25 g Kokosfett

Wie backe ich einen Marmorkuchen in der Kranzform?:

1 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden 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, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Springform mit Rohrboden füllen. Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, mit einer 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.

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

Schokoladen-Guss zubereiten:

200 g Zartbitterschokolade grob zerkleinern und mit 25 g Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und über den erkalteten Kuchen geben.

③ Variationen:

Der Marmorkuchen kann auch mit Schokolade besprenkelt, mit Puderzucker bestreut oder mit einem Puderzucker-Guss verziert werden.

Guss mit Topping:

100 g Zartbitterschokolade schmelzen, in ein kleines Papierspritztütchen füllen und den Kuchen damit besprenkeln, nach Wunsch mit Schokoladenraspeln, gehackten Mandeln oder Kokosraspeln bestreuen.

Puderzucker-Guss:

250 g Puderzucker sieben und mit 1-2 EL Rum oder Zitronensaft verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Unter den dunklen Teig 50 g gehackte Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Kokosraspel oder Rum-Rosinen heben.
- In den hellen Teig 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln oder gesplitterte Mandeln geben.

