

Marmorkuchen

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten; Backzeit: 50–60 Minuten
20 Stücke*

Zutaten

250 g weiche Butter + Butter für die Form
200 g feiner Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz
4 Eier
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
100 ml Milch
30 g ungesüßtes Kakaopulver
2 EL Rum
Puderzucker zum Bestreuen

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. 250 g weiche Butter mit 200 g feinem Zucker, dem Mark von 1 Vanilleschote, der abgeriebenen Schale von 1 Bio-Zitrone und 1 Prise Salz schaumig rühren. Zuletzt 4 Eier unterrühren.

500 g Weizenmehl mit 1 Päckchen Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. In zwei oder drei Portionen unter die Ei-Butter-Creme rühren. 100 ml Milch zufügen.

Eine Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den restlichen Teig mit 30 g Kakaopulver und 2 EL Rum verrühren. Den Kakaoteig auf den hellen Teig in der Form geben. Eine Gabel spiralförmig durch beide Teigschichten ziehen, damit der Kuchen das typische Marmormuster bekommt.

Im heißen Backofen auf der unteren Schiene 50 Minuten backen. Dann die Garprobe machen. Dazu nimmt man ein Schaschlikstäbchen oder ein dünnes Holzstäbchen und sticht in die dickste Stelle des Kuchens. Wenn beim Herausziehen etwas Teig am Stäbchen kleben bleibt, muss der Kuchen noch im Ofen bleiben. Klebt kein Teig daran, ist der Kuchen fertig.

Den Marmorkuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.