

Klassischer Marmorkuchen



Der Kuchenklassiker überhaupt! Gut gemachter Marmorkuchen ist nach wie vor auf jeder Kaffeetafel sehr gerne gesehen. Hier das klassische Rezept, das schon meine Oma verwendet hat.

8-10 Stücke

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

- 300 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 P. Vanillezucker oder 2 TL Vanille-Extrakt
- 5 Eier (Gr. M)
- 400 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 3 EL Backkakao

3 EL Milch
1 EL Rum (optional)
2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf-Backform einfetten.
3. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker (oder -extrakt) in eine Rührschüssel geben und verrühren bis die Masse hellcremig ist.
4. Danach die zimmerwarmen Eier nacheinander unterrühren, dabei nach jedem Ei ca. 30 Sekunden rühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen und auf die Eier-Butter-Masse sieben. Alles verrühren.
6. Ca. 1/3 des Teigs in eine weitere Schüssel geben. Kakao, Milch, Bittermandel-Aroma und ggf. Rum dazugeben und gründlich verrühren.
7. Zuerst die Hälfte des hellen Teigs in die Form geben. Darauf den dunklen Teig füllen und anschließend den restlichen hellen Teig darüber geben. Für die Marmorierung mit einer Gabel vorsichtig die Teige verrühren. Anschließend die Oberfläche glattstreichen.
8. In der Ofenmitte für ca. 1 Stunde backen.
9. Nach der Backzeit den Kuchen in der Form etwas zum Abkühlen stehenlassen. Danach aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Alternativ kann man auch einen Schokoladenguss zubereiten und den Kuchen damit überziehen.