MARMORKUCHEN

4.8 bei 110 Bewertungen

55 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 35 min



Zubereitung

1. Zuerst ein kleines Stück Butter in die Kastenform geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen – danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und Brösel darüberstreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Kastenform füllen. Die zweite Hälfte in der Rührschüssel lassen und mit dem Kakaopulver vermischen. Jetzt die dunkle Kakaomasse in die Kastenform füllen und die beiden Massen mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 KLEINE KASTENFORM (25 CM LANG)

TEIG

3	Eier
140 g	zimmerwarme Butter
150 g	Zucker
300 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
160 g	Milch
15 g	Kakaopulver

FÜR DIE KASTENFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel