

Marmorkuchen (Rührteig)

Zutaten für den Teig:

300 g weiche Butter
275 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
5 Eier
375 g Mehl
4 TL Backpulver
3 EL Milch
20 g Kakao
20 g Zucker

Für den Kakaoteil:

20 g Kakao
20 g Zucker
2-3 EL Milch

Zubereitung:

- Rühren Sie die Butter mit den Rührstäben des Handrührgerätes geschmeidig
- Fügen Sie nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz hinzu
- Fügen Sie die Eier unter ständigem Rühren nach und nach hinzu
- Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und fügen Sie es eslöffelweise abwechselnd mit der Milch zu der flüssigen Masse
- Füllen Sie 2/3 des Teiges in eine gefettete Backform (Gugelhupf)
- Heizen Sie den Backofen auf 180° vor
- Mischen Sie für den Kakaoanteil den Kakao mit dem Zucker und der Milch und rühren Sie dies unter das restliche Drittel des Teiges
- Füllen Sie den dunklen Teil ebenfalls in die Backform
- Ziehen Sie mit einer Gabel Spiralen in den Teig, damit ein Marmormuster entsteht
- Schieben Sie die Form auf einen Rost im unteren Drittel des Backofens und backen Sie ihn etwa 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze
- Machen Sie die Stäbchenprobe, nehmen Sie den Kuchen aus dem Ofen, lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen und stürzen Sie den Kuchen auf einen Rost
- Bestäuben Sie den erkalteten Kuchen mit Puderzucker

Viel Spaß!