

REGIONAL & HANDGEMACHT

Marmorkuchen wie von Oma

Zutaten

für eine Gugelhupf-Form mit dem Durchmesser Ø 22 cm

FÜR DEN TEIG

300 g Butter

300 g Zucker

3 EL Vanillezucker

6 Eier

1 Prise Salz

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

150 g (Block-)Schokolade

FÜR DEN DUNKLEN TEIG

ZUSÄTZLICH

2 bis 3 EL Backkakao

1 EL Zucker

40 ml Milch

ZUM BESTREUEN

circa 1 EL Puderzucker



Zubereitung

Die Schokolade in Stücke schneiden. Die Gugelhupf-Form mit Öl oder Butter ausstreichen und gut einmehlen. Anschließend die zimmerwarme Butter in Stücke schneiden und mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jeweils 1 Minuten aufschlagen.

Mehl mit Backpulver vermengen und in die Butter-Zucker-Ei-Masse einrühren, aber nur so lange, dass noch Mehlspitzen zu sehen sind. Zuletzt die Milch einrühren.

Den Teig in zwei Schüsseln in die Mengen Zweidrittel und Eindrittel teilen. In das eine Drittel den Backkakao, etwas zusätzlichen Zucker und die Milch einrühren.

Den Boden mit hellem Teig befüllen. Dunkle Teigkleckse darauf geben, dann wieder helle Teigkleckse, wir machen das recht kunterbunt. Der Kuchen sollte aber oben hell abschließen. Die Schokostücke auf der Oberfläche verteilen und leicht in den Teig drücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C eine gute Stunde bis zu 80 Minuten backen. Macht die Stäbchenprobe. Der Marmorkuchen ist fertig, wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt. Sollte er vorher zu dunkel werden, die Oberfläche abdecken.

Den Kuchen 15 Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen. Weiter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, fertig!

Zubereitungszeit: 25 Minuten / reine Backzeit: 60 bis 80 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Der Marmorkuchen bleibt extrem lang fluffig. Wir haben ihn auch schon am fünften Tag gegessen, ohne dass er trocken geworden wäre.