

Rezept Marmorkuchen

Ein Klassiker unter den Kuchen, sehr einfach in der Zubereitung.

Zutaten:

250 g weiche Margarine
275 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
4 Eier
2 EL Rum
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Milch
30 g Kakaopulver
Puderzucker

Zubereitung:

Die weiche Margarine mit 250 g Zucker und dem Vanillinzucker mit elektrischen Rührbesen cremig schlagen. Die Eier einzeln nach und nach unter Rühren zufügen. Anschließend noch Salz und Rum unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und im Wechsel mit der Milch, bis auf 2 EL von dieser, mit einem Kochlöffel unter die Masse rühren.

Eine Napfkuchenform fetten und den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

1/3 des Kuchenteiges entnehmen und in einer zweiten Schüssel mit dem Kakaopulver, dem restlichen

Zucker sowie der restlichen Milch verrühren.

In die Kuchenform jetzt abwechselnd den hellen, dann den

dunklen und zum Schluss wieder den hellen Teig einfüllen. Das typische Muster eines Marmorkuchens entsteht mit Hilfe eines Holzstäbchens, das spiralförmig durch alle Teigschichten gezogen wird.

Den Marmorkuchen im Backofen ca. 60-75 Minuten backen.

Um zu sehen, ob der Kuchen fertig ist, mit einem Holzstäbchen in die Mitte stechen, bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist dieser fertig. Auskühlen lassen. Nach Belieben kann der Marmorkuchen entweder mit Puderzucker bestäubt oder auch mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)