

Marmorkuchen

Toller Kuchen. Ist saftig, locker und mit schöner Schokonote.

Der Marmorkuchen schmeckt am nächsten Tag fast noch wie frisch aus dem Ofen.

Das Geheimnis ist die Mischung aus Sauerer Sahne, Stärke und einer kleinen Portion Natron.

Bei dem Kuchen kommen wir ohne Waage aus, der Saure Sahne Becher ist unser Messbecher.



Zutaten

- x 1 Becher Saure Sahne (200g)
- x 250 g Butter
- x 2 Becher Zucker (inklusive 2 EL Vanillezucker)
- x 3 Becher Mehl oder 2 Becher Mehl und 1 Becher Stärke
- x 4 Eier Gr L oder 5 Eier Gr, M
- x 1 Päckchen Backpulver
- x 1 Teelöffel Natron
- x 1 Prise Salz
- x 2 gehäufte EL Backkakao
- x 2-3 Schluck Milch

Küchenhardware

- x 2 Rührschüsseln
- x der Saure Sahne Becher ist unserer Messbecher
- x Gabel
- x Handmixer
- x Teigschaber
- x Gugelhupfform oder große Kastenform (30 cm)

Zubereitung

1. Saure Sahne in die Rührschüssel geben. Ebenso die Eier, weiche Butter und zwei Becher Zucker und die Prise Salz.
2. Alles gut mit dem Mixer verrühren.
3. Mehl, Stärke, Backpulver und den gestrichenen Löffel Natron in die Schüssel geben und nur solange Rühren bis alle Zutaten einen geschmeidigen Rührteig ergeben. 1 Minute sollte reichen.
4. Den Teig halbieren. Die eine Hälfte kommt in die gefettete und bemehlte Backform und die andere Hälfte kommt in die andere Schüssel und wird mit dem Kakao gemischt. Der Kakao macht den Teig trockener, deshalb 1-2 Schluck Milch zugeben.
5. Den Schockoteig nun auf den hellen Teig in die Form geben und mit einer Gabel in drehenden Bewegungen den Schockoteig in den hellen Teig reindrehen.
6. Bei 175°C Ober- Unterhitze kommt der Kuchen für 50-60 Minuten in den Ofen. Die Backzeit hängt stark von Ofen und Backform ab, daher nach 50 Minuten mit der Stäbchenprobe schauen ob der Kuchen schon fertig gebacken ist.
7. Ist der Kuchen fertig, die Form aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen, bevor du den Kuchen mit einem Messer vom Rand der Form löst und auf einen Rost oder großen Teller stürzt. Mit Puderzucker bestäuben und schmecken lassen.