Marmorkuchen



Von Kuchenfee

Der perfekte Marmorkuchen: Ein Klassiker, den jeder liebt

Manchmal muss es einfach ein **Marmorkuchen** sein! Dieser **klassische Rührkuchen** ist mehr als nur ein Gebäck – er ist ein Stück Kindheitserinnerung, der Duft der gemütlichen Kaffeetafel und der Inbegriff des **Sonntagskaffees**. Mein **einfaches Marmorkuchen-Rezept** gelingt garantiert und zaubert dieses unverwechselbare, **saftige Backerlebnis** in deine Küche.

Dieses **gelingsichere Rezept** zeichnet sich durch seinen **locker-leichten Teig** aus, der dank der perfekten Balance zwischen hellem Vanille- und dunklem Kakaoteig eine faszinierende Marmorierung erhält. Ob als **Marmorkuchen aus der Kastenform** oder als **Marmorkuchen im Gugelhupf**, der Kuchen überzeugt mit seiner **feinen Krume** und dem harmonischen Zusammenspiel der Aromen. Er ist der **perfekte Kuchen für jeden Anlass**, ob spontaner Besuch, Geburtstag oder einfach nur, um sich selbst zu verwöhnen.

Ein **Marmorkuchen backen** ist pure Freude und das Ergebnis spricht für sich: ein **backofenfrischer Genuss**. Ob du ihn ganz klassisch mit **Puderzucker** bestreust oder mit einem **Schokoguss** veredeln möchtest, bleibt dir überlassen – beides schmeckt einfach himmlisch! Mein Tipp für eine perfekte Glasur: Gib die geschmolzene Kuvertüre in deine Silikonform und setze den Kuchen anschließend wieder hinein. So wird die Schokolade am Kuchen glatt und glänzend fest. Dieser **schnelle Kuchen** ist die Antwort auf die Frage, was man backen soll, wenn es schnell gehen muss und trotzdem besonders sein soll. Ein **einfacher Kuchen** mit großem Effekt, den wirklich jeder mag. Also, ran an die Rührschüssel und lass uns backen!

Warum mein Marmorkuchen so besonders ist Ein Marmorkuchen für alle Fälle!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

320 g	Butter *weich*
300 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Päckchen	Vanillinzucker oder Mark einer Vanilleschote
6 x	Eier
120 g	Naturjoghurt *bevorzugt mit 3,8% Fett*
330 g	Mehl
8 g	Backpulver
30 g	Backkakao
30 g	Milch
	Schluck Rum oder einige Topfen Rumaroma *optional*
300 g	Schokolade *optional*

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gugelhupf Form

Zubereitung

01 Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Silikonform kalt ausspülen. Falls normale Guglform benutzt wird bitte gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben.

02 Butter, Zucker, Salz & Vanille auffschlagen.

03 Ein Ei nach dem anderen unterschlagen.

04 Mehl & Backpulver unter die Masse laufen lassen. Rum oder Rumaroma auch kurz unterlaufen lassen. 2/3 der Masse in die Form geben.

05 Für die dunkle Masse den Backkakao mit Milch verrühren und unter das restliche 1/3 rühren bis alles eine homogene Masse ergibt. Die dunkle Masse auf der hellen in der Form verteilen und mit einer Gabel grob vermengen.

06 Backen für 40-55 Minuten. Bitte Stäbchenprobe machen! Nach dem backen bitte für 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann erst aus der Form stürzen.

1. SCHRITT FÜR SILIKONFORMEN

01 Hacke die Schokolade und gib sie in die noch warme Form welche dann in den noch warmen Ofen wandert -> Ofen nicht wieder anmachen oder heiss laufen lassen sondern die Restwärme zum schmilzen der Schokolade nutzen. Falls der Ofen schon zu kalt ist kann die Form auch einfach in ein Wasserbad gehalten werden bis alles geschmolzen ist! Sobald alles in geschmolzen ist, den Kuchen in die Form „stürzen“ und alles für mehrere Stunden in den Kühlschrank geben bis der Kuchen als auch die schokolade wieder 100% kalt.