

Marmorkuchen



Ein kleiner Tipp:

Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, d.h. alles eine Weile bei Zimmertemperatur stehen lassen, bevor man anfängt den Teig zu machen.

Zutaten:

für eine Kastenkuchenform von 24 cm Länge

- 4 große Eiweiß - L
- 250 g feinen Zucker
- 250 g weiche Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Rum
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver

Für die Glasur:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 10 g gehärtetes Kokosfett (z.B. Palmin)
- oder
- 1 Beutel fertige dunkle Schokoladenglasur

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer bei maximaler Geschwindigkeitsstufe cremig steif schlagen. Eischnee ggf. in eine andere Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

Die Kastenform ausfetten und mit Backpapier auslegen.
Den Ofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In der (oder einer weiteren) Rührschüssel die Butter, den restlichen Zucker und Vanillezucker geben (Reste vom Eischnee stören nicht) und hell cremig rühren. Rum, Mehl, Backpulver und zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit 30 Sekunden unterrühren. Den Eischnee auf den Teig geben und bei ebenfalls minimaler Geschwindigkeit unterheben. Nur noch einmal kurz durchrühren.

Zwei Drittel des Teiges in die Kastenform füllen. Das restliche Drittel mit dem Kakaopulver verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Zum Marmorieren mit einer Gabel spiralförmig den Schokoladenteig unter den hellen Teig drehen.

Den Kuchen etwa 1 Stunde backen.

Für die Glasur die Schokolade zerkleinern und mit dem Kokosfett in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist mit der Schokoglasur überziehen.

Oder die fertige Schokoglasur nach Angaben des Herstellers schmelzen.

Nun steht dem Genuss nichts mehr im Wege! Einfach nur lecker! 😊