

Marmorkuchen

Schwierigkeit: einfach

Zubereitungszeit: rund 1½ Stunden (davon 40 min Backzeit)

Zutaten

220 g Butter
210 g Zucker (170+40 g)
4 Eier
125 ml Milch
400 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
40 g Kakaopulver

Zubereitung

220 g zimmerwarme Butter in kleine Stückchen schneiden und mit 170 g Zucker schaumig rühren. Dann 4 große Eier dazugeben und weiter verrühren. Schließlich 1/8 l Milch dazugeben und nochmals unterrühren.

In eine zweite Schüssel 400 g Mehl, 100 g Speisestärke und ein Päckchen Backpulver sieben und dann löffelweise in den Teig unterrühren.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200°C vorheizen und die

Backform mit Butter ausfetten (am besten mit etwas Küchenpapier) und sachte mit Semmelbrösel oder Grieß austreuen.

Rund 2/3 des Teigs in die Gugelhupf-Backform geben. Den restlichen Teig mit 40 g Kakaopulver und 40 g Zucker vermischen und dann in die Backform geben. Mit einer Gabel die beiden Teigsorten sachte spiralförmig verdrehen.

Bei 180°C rund 35-40 min backen (mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen und prüfen, dass kein noch flüssiger Teig kleben bleibt).

Varianten

Den Schokoladenanteil kann man auch weglassen, also einfach ausschließlich den hellen Teig backen.

Nach Geschmack, kann man beispielsweise ein paar wenige Bananenstückchen oder ähnliches in den Teig geben.