

Einfacher Marmorkuchen

Für 1 Gugelhupfform



Für den Kuchen:

300 g weiche Butter

200 + 20g Zucker

5 Eier (Größe M)

2 ½ TL Backpulver

350 g Weizenmehl

1 Prise Salz

180 ml Sahne

40 g ungesüßtes Kakaopulver

1 Tropfen Rumaroma (nach
Belieben)

1. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter und 200 g Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe hellcremig aufschlagen, dann die Eier einzeln jeweils 1 Minute auf höchster Stufe untermengen.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Sahne auf niedriger Stufe unter den Teig heben, bis gerade so alles verbunden und ein glatter Teig entstanden ist. Nicht zu lange rühren!
4. 1/3 des Teiges in eine weitere Schüssel umfüllen und mit Kakaopulver und 20 g Zucker mischen. Je nach Wunsch noch 1 Tropfen Rumaroma dazu geben.
5. Nun die Hälfte des hellen Teiges in die vorbereitete Form geben, dann den dunklen Teig darauf verteilen und mit dem restlichen hellen Teig bedecken. Mit einer Gabel die drei Teigschichten marmorieren.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 50-60 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und für Extra-Saftigkeit mit 30-40ml Sahne übergießen. Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen:

In einer anderen Form backen: Marmorkuchen ist der perfekte Allrounder und lässt sich eigentlich in jeder Backform gut backen. Unser Rezept ist ebenso für eine Kastenform ausgelegt. Möchtet ihr statt klassischem Kuchen lieber Muffins backen, ändert sich die Backzeit auf etwa 25 Minuten.