

Marmorkuchen (Ø 22 cm)

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):
etwas Fett

Rührteig:

225 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 2 EL Milch

Außerdem:

15 g Dr. Oetker Kakao
15 g Zucker
etwa 2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Etwa 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker und Milch unter den übrigen hellen Teig rühren. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Teig mit Dr. Oetker Rum-Aroma aus dem Röhrchen.