



Marmorkuchenrezept für alle Backformen von 2,4 oder 2,5 l Inhalt (z.B. Bavaria, Hexenhaus, Jubiläumskrone, etc.)

Zutaten:

250 Zucker

250 g Butter

5 Eier

500 g Mehl

1 Pckch. Backpulver

Evtl. 1 Fl. Rumaroma oder Bittermandelöl

200 ml Milch

Kakaopulver

Backofen auf 170 °C vorheizen

Backform mit Butter oder Margarine gut einfetten, mit Mehl bestäuben.
Überschüssiges Mehl durch Klopfen entfernen, eventuell auffangen für Weiterverwendung

Zucker und Butter zu einer leichten und luftigen Mischung aufschlagen.
Die Eier einzeln hinzugeben und jeweils komplett untermischen.
Mehl und Backpulver vermischen, im Wechsel mit der Milch zur Masse geben.
Aroma – falls gewünscht – hinzugeben und gut verrühren.

$\frac{3}{4}$ der Masse in die Backform geben.
Rest mit Kakaopulver mischen, evtl. noch etwas Milch zufügen
Alles auf den Teig in der Backform geben.
Mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen die kakaohaltige Masse in Kreis- oder Wellenbewegungen in den hellen Teig einrühren.

Das Ganze für 55 – 65 min backen.
Garprobe mit Holzstäbchen oder Backthermometer durchführen. Es ist wichtig für ein problemloses Stürzen aus der Form, dass der Kuchen richtig durchgebacken ist.

Kuchen 10 min. in der Form auskühlen lassen.
Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen oder einer Schokokuvertüre bestreichen.