

Marmorkuchen

für eine 30cm Kastenform oder eine Gugelhupf-Form

Zutaten:

220 g Butter, weich

240 g Zucker

6 Eier (300g)

10 g Vanillezucker

200 g Milch

400 g Mix C

15 g Backpulver

für die dunkle Masse

20 g Kakao

60 g Milch

10 g Rum oder ½ Ampulle Rum-Aroma

Herstellung:

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Bitte etwas aufpassen, denn wenn die Butter zu lange geschlagen wird, wird der Kuchen später trocken.

Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Abwechselnd mit den Eiern und der Milch in jeweils drei Schüben unter die Buttermasse rühren.

Die Kuchenform dünn mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Von Paniermehl rate ich ab, da dadurch die Kuchenoberfläche zu trocken wird.

Das Kakaopulver mit etwas Milch und dem Rum verrühren.

Vom Kuchenteig ca. ein Drittel bis die Hälfte in eine zweite Schüssel geben und mit dem angerührten Kakaopulver gut vermischen.

Erst die Hälfte der hellen Masse und danach den dunklen Teig in die Form geben, mit dem Rest der hellen Masse abschließen.

Anschließend mit Hilfe einer Gabel mit einer einmaligen Rührbewegung die Schichten schrittweise etwas vermischen.

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Version 01

© Copyright by Oliver Welling

Den Kuchen in den heißen Ofen geben. Nach ca. 10 min die Haut auf dem Kuchen mit einem feuchten, scharfen Messer der gesamten Länge nach einschneiden.

Anschließend weitere 35 min backen lassen. Stäbchenprobe.

Olivers glutenfreie Rezepte