

Marmorkuchen - ein Brotbäcker auf Abwegen

- Donnerstag, Dezember 03, 2009

<https://ketex.de/blog/ein-brotbacker-auf-abwegen/>

Seit Tagen liegt mir Frau K. in den Ohren: "Back doch mal einen Kuchen!" Irgendwie ist Kuchenbacken nicht so mein Ding, aber was macht nicht alles, wenn man jemanden gern hat! Also, heute morgen besorgte Frau K. sämtliche Zutaten, und los ging es.

Als der Kuchen fertig war, musste ich mir eingestehen: "So schlecht ist das Kuchenbacken doch wirklich nicht!"

1. Teig

- 250 g weiche Butter
- 4 Eier
- 500 g Mehl (ich habe [550er](#) genommen, da ich kein 405er im Hause habe)
- 250 g Zucker
- 125 g Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen Backpulver
- Abrieb einer halben Zitrone
- kleine Prise Safran (winzig)
- 3 EL Rum
- 3 EL Kakao

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Gewürze nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen. Immer abwechselnd einen Löffel der Mehlmischung und einen Schuß der Milch zugeben und alles gut verrühren. Eine Guglhupfform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Jetzt den Teig teilen und eine Hälfte mit dem Kakao verrühren. Immer abwechselnd einen großen Löffel vom hellen und vom dunklen Teig in die Form füllen.

Den Ofen auf 175° (Ober- und Unterhitze) aufheizen und den Kuchen in 55-70 Minuten fertig backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben.

Marmorkuchen - ein Brotbäcker auf Abwegen

Seit Tagen liegt mir Frau K. in den Ohren: "Back doch mal einen Kuchen!" Irgendwie ist Kuchenbacken nicht so mein Ding, aber was macht nicht alles, wenn man jemanden gern hat! Also, heute morgen besorgte Frau K. sämtliche Zutaten, und los ging es. Als der Kuchen fertig war, musste ich mir eingestehen: "So schlecht ist das Kuchenbacken doch wirklich nicht!"

- Guglhupfform

- 250 g weiche Butter
- 4 Eier
- 500 g Weizenmehl ((ich habe 550er genommen, da ich kein 405er im Hause habe))
- 250 g Zucker
- 125 g Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tütchen Backpulver
- Abrieb einer halben Zitrone
- kleine Prise Safran (winzig)
- 3 EL Rum
- 3 EL Kakao

1. Die Butter schaumig rühren.
2. Zucker, Eier und Gewürze nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen.
3. Immer abwechselnd einen Löffel der Mehlmischung und einen Schuß der Milch zugeben und alles gut verrühren.
4. Eine Guglhupfform ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen.
5. Jetzt den Teig teilen und eine Hälfte mit dem Kakao verrühren.
6. Immer abwechselnd einen großen Löffel vom hellen und vom dunklen Teig in die Form füllen.
7. Den Ofen auf 175° (Ober- und Unterhitze) aufheizen und den Kuchen in 55-70 Minuten fertig backen.
8. Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben.

Kuchen

Deutsch

Marmorkuchen, Weizenmehl

-