

# Marmorkuchen

Von Eduard Iten

| Zutaten                                                                                                          | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 g <b>Butter</b> ( <i>weich</i> )<br>200 g <b>Zucker</b><br>1 Pkg <b>Vanillezucker</b><br>1 Prise <b>Salz</b> | Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5 Stk <b>Eier</b>                                                                                                | Ein Ei nach dem anderen zugeben.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 250 g <b>Mehl</b><br>3 TL <b>Backpulver</b><br>3 EL <b>Milch</b>                                                 | Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Masse rühren. Nicht zu lange mischen, damit der Teig nicht zäh wird.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2 EL <b>Kakao</b> ( <i>ungesüsst</i> )<br>1 EL <b>Zucker</b><br>50 mL <b>Milch</b>                               | <p>Eine Hälfte des Teiges in eine Schüssel geben. Kakao, Zucker und Milch unterrühren.</p> <p>Die Hälfte des hellen Teiges in die eingefettete Gugelhupf-Form füllen und glatt streichen, dann eine Hälfte des dunklen Teiges. Vorgang wiederholen. Mit einer Gabel marmorieren und am Ende wieder glatt streichen.</p> <p>In der Mitte des auf <b>180 °C</b> (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. <b>50 Minuten</b> backen.</p> <p>Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, oben mit einem Messer von der Form lösen und stürzen.</p> |
| 150 g <b>Couverture</b> ( <i>zartbitter</i> )<br>50 g <b>Couverture</b> ( <i>weiss</i> )                         | Dunkle Couverture schmelzen und über den Kuchen giessen. Helle Couverture schmelzen und auf die dunkle tropfen. Mit einem Spiessli marmorieren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |