

Marmorkuchen

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Gugelhupfform (Ø 22 cm):****Teig:**

- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 1 dl Milch
- 30 g Kakaopulver
- 25 g Zucker
- 2 EL Milch

Garnitur:

- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (Ø 22 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben. Kakaopulver und Zucker mit 2 Esslöffel Milch vermischen und mit dem restlichen Teig verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, um ein Marmormuster zu erzielen.



Dr. Oetker AG/SA

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Den Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben.

