

Marmorkuchen

250 g Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
1-2 P. Vanillezucker
4-5 Eier
400 g Mehl
100 g Speisestärke
3 TL Backpulver
120 ml Milch
3 EL Kakao
1 EL Rum
Butter und Semmelbrösel für die Form
Aprikotur zum Fertigstellen
Schokoguss

1. Den Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze.
2. Die Form (Gugelhupf- oder Kranzkuchenform) vorbereiten.
3. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
4. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren.
5. Die Eier verquirlen und nach und nach kräftig unterrühren, sodass eine homogene Schaummasse entsteht.
6. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen.
7. Die Mehl-Stärke-Mischung abwechselnd mit der Milch einrühren.
8. Die Rührmasse halbieren. Unter eine Teighälfte den Kakao und den Rum rühren.
9. Die helle und die dunkle Masse in die vorbereitete Form geben. Mit einer Gabel Spiralen in den Teig ziehen.
10. Den Kuchen im heißen Ofen (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten backen.
11. Stäbchenprobe machen! Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stürzen und etwas abkühlen lassen.
12. Dann behutsam die Form abheben und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
Fertigstellen: Mit Aprikotur bepinseln und mit Schokoglasur überziehen.