Marmorkuchen

Kuchen & Desserts · 1 Gugelhupfform (22–24 cm) · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 20 Min.

Rezept online

ZUTATEN

Heller Teig

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 350 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 100 g Milch

Dunkler Teig

- 20 g Kakaopulver
- 20 g Zucker
- 30 g Milch
- Fett und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Form fetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz **1 Min./Stufe 4** cremig rühren. Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Milch zugeben und **20 Sek./Stufe 5** verrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen.
4. Kakao, Zucker und Milch zum restlichen Teig geben, **10 Sek./Stufe 4** verrühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.
5. 50–60 Min. backen (Stäbchenprobe). 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

> **Tipp:** Mit Schokoladenglasur oder einfach mit Puderzucker bestäubt servieren.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/