

Marmorkuchen mit Puderzucker

Ein Klassiker. Sie kennen ihn sicherlich auch. Oder haben ihn schon mehrmals (?) zubereitet und gebacken.



Schöner Gugelhupf

Und weil es sich um einen Klassiker eines Rührkuchens handelt, wird er auch in einer klassischen Form gebacken. Als Gugelhupf. Endlich wird diese Backform einmal wieder verwendet. Und nicht die gewöhnliche Kastenbackform.

Also somit ein Klassiker in zweierlei Hinsicht.



Feiner Kuchen

Ich musste bei diesem Marmorkuchen aber ein wenig improvisieren. Mein Discounter hatte keinen Kakao vorrätig. Also, was tun? Im Grunde muss ja aber einfach nur Kakao oder Schokolade in die eine Hälfte des Rührteigs. Also habe ich einfach eine halbe Packung Schokoladenraspeln, die gewöhnlich zum Dekorieren verwendet werden, genommen, habe sie in der Küchenmaschine fein gemahlen und unter die zweite Hälfte des Rührteigs gemischt. Sollte auf diese Weise auch funktionieren.

Einfach nur einen Rührteig zuzubereiten reicht bei einem Marmorkuchen aber nicht aus. Gut, die Zutaten sind die gewöhnlichen Zutaten für einen Rührteig. Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Margarine.

Aber dann wird dieser gerührte Rührteig in zwei Hälften geteilt. In eine Hälfte kommt der Kakao, die Schokolade oder in diesem Fall die fein gemahlene Schokoladenraspeln. Also ein Schokoladenrührteig, wie er auch für einen Schokoladen- oder Kakaokuchen zubereitet wird.

Dann gibt man portionsweise die erste, weiße Hälfte des Teigs in die geölte und mit Paniermehl bestreute Gugelhupfform. Und schließlich ebenso portionsweise die zweite, dunkle Hälfte des Teigs darüber. Und verstreicht den Teig oben etwas. Und dann zieht man mit einer Gabel in kreisförmiger Bewegung die obere Hälfte des Teigs in die untere Hälfte des Teigs hinein. Und verstreicht den Teig zum Schluss oben nochmals plan.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Schokoladenrapeln (1/2 Packung)

*Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 170 °C*



Marmorkuchen bedingt gelungen

Schokoladenraspeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Teig halbieren und in zwei Schüsseln geben.

Gugelhupfform mit Öl einfetten und mit Paniermehl innen bestreuen.

Eine Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel in die Backform geben.

Schokoladenraspeln zu der zweiten Hälfte des Teigs geben und mit dem Backlöffel gut vermischen.

Dunkle Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel auf die helle Hälfte des Teigs geben.

Teig oben plan mit dem Backlöffel verstreichen.

Mit einer Gabel kreisförmig die obere Teighälfte in die untere Teighälfte hineinziehen. Teig oben wieder plan verstreichen.

Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!