Marmorkuchen

Ein echter Klassiker unter den Kuchen ist und bleibt der Marmorkuchen. Bevor ich dieses Rezept das erste Mal für mich ausgefeilt habe, habe ich weder Eier getrennt noch Zutaten untergehoben. Da wurde alles in die Schüssel gegeben und mit dem Mixer umgerührt. War auch immer gut und ging fix, aber mir hat das Lockere gefehlt. Zugegeben: die Art der Herstellung in diesem Rezept dauert etwas länger, weil die Eier getrennt werden und die Zutaten nur in kleinen Portionen miteinander vermengt werden. Aber ich finde, der Aufwand lohnt sich und ist gerechtfertigt. Der Kuchen wird super fluffig und locker. Am nächsten Tag, falls denn etwas übrigbleiben sollte, schmeckt er immer noch als würde er gerade aus dem Ofen kommen. Bei der Herstellung des Marmorkuchens sollst du dir Zeit lassen. Umso besser schmeckt er im Anschluss und in der Zeit, in der du in der Küche bist, kannst du ja ein Hörbuch hören oder einen Gedankenspaziergang machen…einfach Seelenpflege betreiben.

Zutaten für eine Guglform

6 Eier aufgeteilt in 6 Eigelb und 6 Eiweiß

1 Prise Salz

120 g Zucker

200 g weiche Butter

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone, davon die abgeriebene Schale

2 EL Rum oder ½ Fläschchen Rumaroma

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml lauwarme Milch

30 g Kakaopulver zum Backen

Puderzucker nach Belieben zum Bestäuben

1. Zuerst trennst du die Eier.
2. Schlage jetzt das Eiweiß mithilfe des Mixers und einer Prise Salz halbfest und gib anschließend 120 g Zucker dazu. Nun alles zu einem festen Eischnee schlagen und die Schüssel beiseitestellen.
3. Gib die weiche Butter mit 160 g Zucker, einem Päckchen Vanillezucker und dem Rum(aroma) in eine andere Schüssel und rühre alles mit dem Handrührgerät cremig.
4. Jetzt gibst du den Zitronenabrieb dazu und rührst alles noch einmal durch.
5. Während du weiter mixt, lässt du nacheinander jeden Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse gleiten. Ich gebe einen Eidotter hinein und zähle langsam bis 20, dann kommt der Nächste und so weiter.
6. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
7. In einem Topf die Milch erwärmen.
8. Nun werden die Zutaten in 4 Schritten vorsichtig miteinander vermischt.
9. Hierfür siebst du ca. ¼ des Mehls zu der Eier-Butter-Zucker-Mischung, gibst einen Schuss lauwarme Milch

dazu und obendrauf eine Portion Eischnee.

10. Mit einem Kochlöffel werden die Zutaten jetzt unter die Eier-Butter-Zucker-Mischung gehoben. Unbedingt von Hand unterheben und nicht den Mixer benutzen. Es ist wichtig, dass die Zutaten nur untergehoben werden, sonst ist der Teig nicht mehr locker.
11. Wiederhole den letzten Schritt so oft, bis alle Zutaten aufgebraucht und untergehoben sind.
12. Fette deine Guglhupfform mit Butter aus und bestäube sie mit Mehl. Hast du eine Silikonbackform reicht es, wenn du diese vorher kurz kalt ausspülst.
13. Fülle die Hälfte deines Teigs in die Form.
14. Zur anderen Hälfte gibst du nun das Kakaopulver und machst daraus einen dunklen Teig. Ich siebe das Kakaopulver dazu, dann gibt es keine Klumpen.
15. Gib den dunklen Teig auf den Hellen und fahre mit einer Gabel spiralförmig durch die Form, dadurch entsteht das Marmormuster. Je nachdem wie intensiv du dein Muster haben möchtest fährst du länger oder kürzer durch.

Backe deinen Marmorkuchen im Anschluss bei 160 Grad für ca. 60 Minuten. Ich mache nach ca. 50 Minuten die Stäbchenprobe.

Lasse den Kuchen nach der Backzeit noch etwas in der Form auskühlen. Dann stürzt du ihn auf ein Kuchengitter. Ich lege dafür das Gitter direkt auf die Form und drehe dann alles mit etwas Schwung um. Die Form vorsichtig lösen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.