Marmorkuchen – extrem saftig



Form: Kastenkuchenform 30 cm

Zeitlicher Aufwand (mit Backzeit): ca. 90 Minuten

Zutaten
180 g Zucker
300 g weiche Butter
Salz
1 TL Vanilleextrakt
4 zimmerwarme Eier, (Gr. M)
400 g Mehl
4 TL Backpulver
1 TL Natron
200 ml Buttermilch (Zimmertemperatur)

Für den dunklen Teig
60 g Backkakao
60 ml Buttermilch

Ganache optional
40 g Sahne
80 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenkuchenform mit Backtrennspray einsprühen und einen passenden Streifen Backpapier quer hineinlegen, sodass die Enden oben etwas herausgucken. So lässt sich der Kuchen später leichter herausheben.

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillextrakt cremig rühren, bis die Butter fast weiß ist. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und die große Menge Buttermilch nach und nach kurz unterrühren, bis alles verbunden ist. 2/3 des Teigs in eine separate Schüssel geben.
2. Das restliche 1/3 des Teigs mit Backkakao und der kleinen Menge Buttermilch verrühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form geben, dafür nutze ich 2 Eisportionierer. Mit einer Gabel einmal durch den Teig ziehen, damit die typische Marmoroptik entsteht. Ist noch Teig übrig, auf eine weitere Form oder Muffinförmchen verteilen und die Backzeit entsprechend anpassen.
3. Den Kuchen ca. 55–65 Minuten backen und eine Stäbchenprobe machen. Anschließend in der Form abkühlen lassen und mithilfe des Backpapiers herausheben bzw. stürzen. Optional kannst du den Kuchen mit einer Ganache aus Sahne und Schokolade toppen. Hierfür die Sahne kurz aufkochen und die Schokolade darin schmelzen. Kurz abkühlen lassen, auf dem Kuchen verteilen und nach Wunsch kalt stellen oder einfrieren – das funktioniert auch mit der Glasur wunderbar.

Mein persönlicher Tipp:

Aufgetaut schmeckt der Kuchen wie frisch gemacht - probiere es gerne mal aus.
Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!
Rezept: Mathilde aka mathildebackt
Blog: www.mathildebackt.de
Instagram: @mathildebackt