

# Marmorkuchen ♥

Heute werde ich euch mal einen richtigen Klassiker vorstellen. Ein Marmorkuchen nach einem ganz alten deutschen Familienrezept ? dieser Marmorkuchen wird mit richtiger Schokolade und frischer Sahne gebacken, also die Kalorien tanzen Samba in diesem wunderbar reichhaltigen Gugelhupf ?

Als Foodblogger ist man leider viel zu oft damit beschäftigt Neues zu entdecken und auszuprobieren, dass die guten alten Rezepte leider oft vernachlässigt werden. Deshalb hab ich heute mal ein wirklich altes, ganz klassisches Rezept wieder neu aufleben lassen ?

Es ist wirklich ewig her, das ich einen Marmorkuchen gebacken habe, und meistens wird in der heutigen Zeit eher mit leichteren Varianten gebacken, also mit Buttermilch, Joghurt oder Quark. Diese etwas leichteren Kuchen schmecken natürlich auch sehr gut aber der Unterschied ist schon gewaltig ? denn früher hat man schon auch wegen der schlechteren Zeit sehr reichhaltige Kuchen gebacken wenn es möglich war.

Und ganz ehrlich, dieser Marmorkuchen ist richtig geil ? entschuldigt aber besser kann man ihn garnicht beschreiben ? also wenn ihr mal bei euren Omis punkten wollt, dann ist dieses Rezept ein Muss ??

## **Zutaten – Gugelhupf Form**

300 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Vanillezucker

6 Eier

360 g Mehl

3 Tl Backpulver

Eine Prise Salz

100 ml Milch

75 ml Sahne

80 g Backkakao ohne Zucker

150 Zartbitter Schokolade oder Kuvertüre

Butter und Mehl für die Form



### **Zubereitung**

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- die Eier dazugeben und alles ein paar Minuten schaumig schlagen
- das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen und zur Hälfte in den Teig geben, weiter rühren und dann die Milch mit unterheben
- nun die zweite Hälfte des Mehls zugeben und zum Schluss die Schlagsahne zum Teig mixen
- die Gugelhupf Form buttern und bemehlen
- die Hälfte des Teiges nun in die vorbereitete Form füllen

- die Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen
- nun den Kakao mit der flüssigen Schokolade zum restlichen Teig geben und gut verrühren
- den dunklen Teig über den hellen in die Form gießen
- den Teig mit einer Gabel spiralförmig durchziehen
- im vorgeheizten Backofen ca 55 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den Kuchen 10 – 15 Minuten abkühlen lassen und dann stürzen
- zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ??

LG Tina ♥

