

Marmorkuchen

 24 Stücke 45 min 60 min · 180 °C

Zubereitung

- 1 Die Butter mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten cremig rühren. Nach und nach die Hälfte des Zuckers dazugeben und 3 Minuten weiterrühren.
- 2 Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen, die Eigelbe einzeln zur Butter geben und jeweils eine Minute unterschlagen.
- 3 Das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den fertigen Eischnee erneut kaltstellen.
- 4 Das Mehl mit Backpulver mischen und über die Eier-Butter-Masse sieben. Mit dem Handrührgerät unterrühren.
- 5 Ein Drittel des Eischnees unter den Teig rühren. Den Rest vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
- 6 Zwei Drittel des Teigs in die Form geben. Den Kakao über den restlichen Teig sieben und vermischen.
- 7 Den Kakaoteig in die Form geben. Mit einer Gabel oder einem Stab einmal spiralförmig durch den Teig ziehen.
- 8 Den Kuchen bei 160 °C Umluft etwa eine Stunde backen, dann vor dem Stürzen noch weitere 15 Minuten auskühlen lassen.

Zutaten

250 g Butter (weich)
150 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao
etw. Vanillezucker