

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: <https://bloemboom.com/>

Marmorkuchen mit Kakaopulver – klassisch & saftig

Marmorkuchen mit Kakaopulver – klassisch & saftig

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Portionen: 8 Personen

Zutaten für eine Kastenform:

4 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

250 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Stück(e) Eier

300 g Weizenmehl

1 Pack Backpulver

1 Pack Vanillezucker

100 ml Milch

Zubereitung des Gugelhupfes:

1. Rührteig zubereiten:

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine

homogene Masse entsteht.

2.Trockene Zutaten unterrühren:

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist.

3.Kakaoteig abteilen:

Etwa ein Drittel des Teigs in eine separate Schüssel geben und mit dem Kakaopulver glatt verrühren.

4.Teig marmorieren:

Zuerst den hellen Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen, anschließend den Kakaoteig darauf verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen, um das typische Marmor-Muster zu erzeugen.

5.Backen:

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 55–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Schokoglasur:

1.Glasur zubereiten:

Kakaopulver, Wasser oder Milch und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss das Öl unterrühren, es sorgt für Glanz und eine geschmeidige Textur. Die Glasur direkt über den abgekühlten Gugelhupf geben und fest werden lassen.