

Marmorkuchen

Zutaten

6 Eier
250g Rapsöl mit Butter Aroma
250g Zucker
1Pckt Vanille Zucker
300g Mehl
2 TL Backpulver
250g Sahne

20g Zucker
20g Kakaopulver
Etwas Rum Aroma

Schokoladen Glasur

So funktioniert es!

Eier + Zucker und Vanillezucker verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren.

Bei langsam laufender Küchenmaschine das Rapsöl mit Butter Aroma und die Sahne langsam dazu geben und unterrühren.

Den Teig kräftig durchrühren.

Die Hälfte des Teiges, in die gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreuten Gugelhupf Form.

In die andere Hälfte Teig geben wir je 20g Zucker, Kakaopulver und ein paar Spritzer Rum Aroma.

Unterrühren und den dunklen Teig auf den hellen in die Kuchenform geben.

Mit einem Löffelstiel die Kakaomasse mit großen kreisen unter die helle Masse rühren.

Im vorgeheizten Backofen bei 170C O/U für ca. 70 – 75 Minuten backen.

Nach der Backzeit die Gugelhupf Form auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn die Backform gerne mit den Händen angefasst werden kann den Kuchen auf eine Platte stürzen.

Schokolade schmelzen und gleichmäßig über den Kuchen geben.



Guten Appetit!