

Marmorkuchen by Jörg Thadeusz

Die Legende! Nicht mehr und nicht weniger! Jahrelang hat Jörg Thadeusz ein großes Geheimnis um seinen legendären Marmorkuchen gemacht. „Ich nehme mehr Eier als ihr denkt.“ „Da kommt ja auch etwas ganz Besonderes rein.“ JETZT ist das Geheimnis gelüftet. Jörg Thadeusz verrät das Rezept. Einige Zutaten sind optional. Zum Beispiel könnt ihr wählen, ob ihr statt griechischem Joghurt lieber Ricotta oder Sahne nehmt. Probiert es aus und berichtet uns gerne!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

150 g weiche Butter
150 g griechischer Joghurt (oder 150 g Ricotta oder 150 g Sahne)
1 Prise Salz
6 Eier mindestens (8 sind auch gut)
170 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (oder ½ TL Tonkabohnen-Abrieb)
1 EL Amaretto (oder Rum)
270 g Mehl
1 Pk. Backpulver
100 g Kuvertüre (möglichst gut, also z. B. von Rausch, Valrhona oder Bonnat) Vollmilch oder für konservative Marmorkuchen-Freunde Zartbitter

Zubereitung

1. 100 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
2. 150 g weiche Butter mit 170 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker schaumig rühren und eine Prise Salz hinzufügen
3. 6 bis 8 Eier nacheinander unterrühren
4. 150 g griechischen Joghurt (oder Ricotta oder Sahne) hinzufügen
5. 1 EL Amaretto in die Masse geben und alles mit ruhiger Disziplin schön cremig rühren
6. 270 g Mehl und 1 Pk. Backpulver hinzufügen und erneut cremig rühren
7. Mindestens dreiviertel der Masse in die vorbereitete (gefettete) Backform füllen
8. Die flüssige Schokolade in den Rest der Masse geben und so lange unterrühren, bis die Farbe komplett einheitlich ist
9. Schokomasse auf den anderen Teig aufbringen
10. Mit einer Gabel nur einmal in einer Spiralbewegung unterrühren – sonst entsteht ein komplett brauner Schokokuchen

- 11.** Jörg backt den Marmorkuchen anschließend bei 170°C Ober-/Unterhitze. Mindestens 30 Minuten – danach schaut er alle paar Minuten nach, ob der Kuchen gar ist. Stäbchenprobe nicht vergessen!
- 12.** Katharinas Tipp: Backt den Kuchen 40 Minuten bei 160°C Umluft. Auch hier: Stäbchenprobe machen – jeder Ofen ist anders.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/marmorkuchen-by-joerg-thadeusz>