

Marmorkuchen

Dieser köstliche Marmorkuchen ist unser All-Time-Favourite. Bodenständig, einfach und immer wieder köstlich.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 1 Portionen

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
150 g griechischer Joghurt
2 EL Kakaopulver oder Backkakao

außerdem:

Puderzucker oder ca. 200 g Kuvertüre (je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter)

Zubereitung

1. Zuerst hackt ihr 50 g Zartbitterschokolade klein und schmelzt sie langsam über einem Wasserbad. Dann stellt ihr sie erstmal zur Seite.
2. Jetzt gebt ihr 250 g Butter und 250 g Zucker in eine Schüssel und schlagt beides cremig auf.
3. Dann gebt ihr 4 Eier dazu und rührt sie gut unter. Vermischt 250 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver miteinander und rührt die trockenen Zutaten abwechselnd mit 150 g griechischem Joghurt unter die Butter-Zucker-Ei-Masse.
4. Fettet eine Gugelhupfform (andere Kuchenformen gehen natürlich auch) gut ein und stäubt sie bei Bedarf mit ein bisschen Mehl aus. Dann gebt ihr die eine Hälfte des Teigs in die Form und streicht sie glatt.
5. Die andere Hälfte des Teigs tritt jetzt dem Team „Schokolade“ bei. Gebt die geschmolzene Schokolade und 2 EL Kakaopulver zum Teig und rührt beides so lange unter, bis ein geschmeidiger und gleichmäßig dunkler Teig entstanden ist.
6. Den gebt ihr dann auf den hellen Teig. Nehmt jetzt eine Gabel und geht in wellenartigen, spiralförmigen, kreisenden Bewegungen durch den Teig.
7. Der Kuchen wird jetzt auf mittlerer Schiene bei 160 Grad Umluft gebacken. Macht nach ca. 40 Minuten die Stäbchenprobe. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen fertig. Lasst ihn dann komplett auskühlen.

8. Entweder siebt ihr jetzt Puderzucker über den Kuchen oder ihr schmelzt 200 g Kuvertüre über einem Wasserbad und pinselt den Kuchen mit der flüssigen Schokolade ein. Fertig!