

Sportlicher Marmorkuchen

Zu Gast: Bärbel Schäfer

Ob Jörg Thadeusz jemals das Rezept für seinen legendären Marmorkuchen verraten wird? Wir wissen es nicht. Aber wir kommen der Sache näher. Jörg hat nämlich in Kochcast-Episode 85 (Bärbel Schäfer war zu Gast) eine sportliche Variante seines Marmorkuchens angepriesen. Hier kommt das Rezept:

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g Quark (20 Prozent)
150 g griechischer Joghurt
4 Eier
150 g Zucker
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
150 g Kuvertüre oder Schokolade mit möglichst hohem Kakaoanteil
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Quark, Joghurt, Eier und Zucker verrühren, Salz zugeben
2. Mehl und Backpulver zugeben
3. Parallel Kuvertüre schmelzen
4. Den ersten Teil des Teigs in die Form geben
5. Den zweiten Teil des Teigs mit der geschmolzenen Kuvertüre vermischen und so lange rühren, bis eine einheitliche, schokoladenfarbene Masse entsteht
6. Auf dem mittleren Rost bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 40 Minuten backen (nach 30 Minuten bereits kontrollieren)