

Hier und heute



Marmorkuchen

Theresa Knipschild backt den beliebten Klassiker Marmorkuchen. Unsere Konditormeisterin verrät, warum sie Rübensirup verwendet, wie das namensgebende Muster gelingt und die Schokoladenglasur besonders knackig wird.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26cm Springform oder eine Guglhupfform 24cm

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630) + etwas für die Form
- 250 g weiche Butter + etwas für die Form
- 210 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 5 Eier, Zimmertemperatur
- 90 ml Milch
- 70 g Backkakao
- 15 g Backpulver
- 2 TL Rübensirup oder Milch
- 1 TL Vanillearoma

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 25 g Butter

Die Zubereitung

Die Backform fetten und mehlieren. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillearoma schaumig schlagen. Eier einzeln einrühren.

Mehl und Backpulver mischen und zu der Butter-Eier-Mischung geben. Kurz verrühren, dann die Milch zugeben. Den Teig nun halbieren. Eine Hälfte des Teigs mit Kakao und Rübensirup oder Milch verrühren.

Die beiden Teige abwechselnd in die Form füllen. Jetzt mit einer Gabel oder einem Schaschlikspieß durch die beiden Teigschichten ziehen und sie etwas vermischen, damit ein Marmormuster entsteht. Teig glattstreichen, die Form in den Ofen geben und ca. 50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und erst dann aus der Form lösen. Bevor Sie die Schokoladenglasur auftragen, sollte der Kuchen komplett ausgekühlt sein.

Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre grob hacken und mit Butter über einem Wasserbad schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren. Wenn sich beides verbunden hat, die Glasur mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen. Mindestens eine Stunde kaltstellen, damit die Glasur fest werden kann.