

Marmorkuchen nach Herren-Art



Du brauchst:

300 Gramm Butter
250 Gramm Zucker
6 Eier
450 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 Milliliter Milch
30 Gramm Kakao

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad vor (Oberhitze/Unterhitze).
- 2.) Pinsle eine Guglhupfform mit Butter aus und bemehle sie innen.
- 3.) Rühre die zimmerwarme Butter schaumig
- 4.) Gib die Eier und den Zucker hinzu und rühre so lange, bis die Masse sehr schaumig ist
- 5.) Gib in eine kleinere Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und mische das Ganze durch.
- 6.) Siebe das Mehl auf die Eiermasse und rühre nochmals kurz um
- 7.) Gib die Milch in den Teig und rühre nochmals. Gib nur so viel Milch hinein, dass der Teig schwer, also reißend, von einem Esslöffel hinuntertropft.
- 8.) Gib nun etwa 2/3 des Teiges in die Guglhupfform.
- 9.) In den Rest des Teiges musst du nun den Kakao hineinsieben und rühren.
- 10.) Nun musst du den dunklen Teig auf den hellen in die Form geben.
- 11.) Nimm nun eine Gabel und rühre den gesamten Teig einmal rundum durch, so dass das berühmte Marmorermuster entsteht.
- 12.) Gib den Kuchen in den Ofen und backe ihn etwa eine Stunde lang.
- 13.) Mach dann die Stäbchenprobe. Wenn noch Teig am Holzstäbchen klebt, musst du ihn etwas länger backen (das kann auch eine Viertelstunde länger sein).
- 14.) Nimm den Kuchen aus dem Ofen, stürze ihn aus der Form und lass ihn kalt werden.
- 15.) Danach kannst du ihn mit Puderzucker bestreuen.