



Marmorkuchen Zutaten:

- 240 g Butter - bei Raumtemperatur
- 300g Puderzucker (2 3/4 Tassen)
- 6 Eier
- 2 Packungen Vanillezucker oder 2 Teelöffel Vanilleextrakt am Ende zugeben
- 360 g Mehl (2 3/4 Tassen)
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch (1/2 Tasse)
- 30g Kakaopulver (ungesüßt)
- Für die Gugelhupf-Kuchenform: circa 20g Butter und 2 EL Kakaopulver

Anleitung für klassischen deutschen Marmorkuchen:

1. Butter und Puderzucker (einschließlich Vanillezucker) einige Minuten schlagen, bis die Butter heller wird.
2. Ein Ei nache dem anderen dazu geben und schlagen bis alle vollständig eingearbeitet sind.
3. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
4. In einer anderen kleinen Schüssel Milch und Kakaopulver zusammen rühren bis keine Kakao Klumpen mehr übrig sind.
5. Mehl und Backpulver zur Butter-Ei-Mischung dazu geben. Am besten vorsichtig falten und nicht übermischen. Das Übermischen von Mehl zu einem Kuchenteig führt zu einem trockenen Kuchen.
6. Den Teig in zwei Teile teilen und Kakaopulver-Milchmischung zu einer Charge geben und mischen.

7. Gugelhupf-Kuchenform vorbereiten: mit reichlich Butter einfetten und eine Schicht Kakaopulver drauf verteilen. Dies stellt sicher, dass der Kuchen später einfach aus der Form entfernt werden kann.
8. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
9. Den Vanille- und Schokoladenteig schichten. Dann den Kuchen für 55 bis 65 Minuten in den Ofen geben (oder bis ein Holzspieß sauber herauskommt).
10. 5 Minuten in der Kuchenform abkühlen lassen und dann umdrehen.
11. Großzügig mit Schokoladensauce oder Puderzucker bedecken.