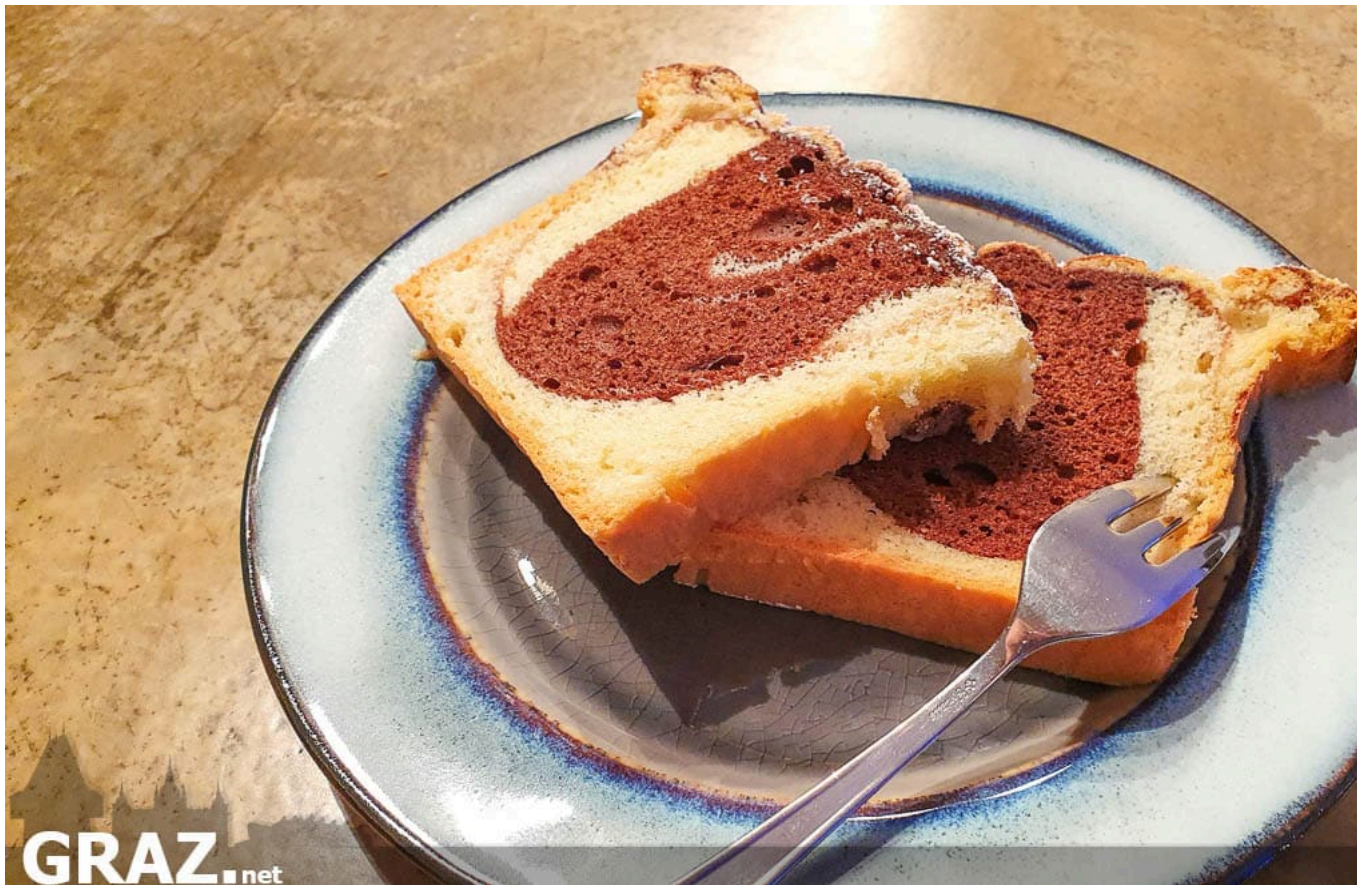


Rezept: Marmorkuchen



Ein **Mamorkuchen Rezept** mit einer saftigen und flaumigen Öl-Masse.

Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Mehl (glatt)
- 125 g Kristallzucker
- 125 g Staubzucker
- 125 g Öl (neutrales Pflanzenöl)
- 125 g Wasser
- 4 EL Backkakao
- 1 TL Backpulver
- Vanille
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
- 2 Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl durch Klopfen wieder entfernen.
So geht der Kuchen nach dem Backen sicher aus der Form.
- 3 Öl, Wasser, Staubzucker, Vanille und die Eidotter mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer schaumig rühren. Die Masse soll hellgelb werden – das dauert mindestens 10 Minuten!
- 4 Die Eiklar mit dem Kristallzucker und 1 Prise Salz zu zu einem festen Schnee schlagen.

Letzte Aktualisierung am 17.04.2024 / Affiliate Links / Bilder von der Amazon Product Advertising API

Hinweis: Verwenden Sie einen frischen Schneebesen zum Schneeschlagen oder waschen Sie den verwendeten **fettfrei** ab! Kommt nur ein Tropfen Fett oder Eidotter zum Eiklar, lässt es sich nicht mehr aufschlagen!

- 5 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und durch ein Mehlsieb (oder feines Küchensieb) zur Dotter-Masse sieben.
- 6 Die Hälfte des Schnees zügig unterrühren.
Die zweite Hälfte des Schnees vorsichtig unterheben.
- 7 Etwa die Hälfte der Masse in die Kastenform geben.
Letzte Aktualisierung am 17.04.2024 / Affiliate Links / Bilder von der Amazon Product Advertising API
- 8 Das Kakaopulver ebenfalls durch ein Sieb zur Masse dazugeben und zügig verrühren.
- 9 Die Kakaomasse auf die helle Masse geben und mit einem Löffelstiel kreisene Muster in die Masse "zeichnen". Um so mehr man verrührt, um so feiner wird das Marmormuster. Dadurch geht aber auch etwas Luftigkeit verloren.
- 10 Bei 170°C Heißluft für etwa 50 Minuten bis 60 Minuten backen.
- 11 Nadelprobe machen, um zu sehen, ob der Kuchen durch ist. Dazu sticht man mit einer Nadel, einem Spieß oder einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens. Klebt noch flüssige Masse auf der Nadel, braucht der Kuchen noch ein paar Minuten. Ist der Spieß sauber, ist der Kuchen durchgebacken.
Der fertigen Kuchen noch heiß aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Nährwerte

Serving: 100g ◦ Kalorien: 331.5kcal ◦ Kohlenhydrate: 44.4g ◦ Eiweiß: 4.9g ◦ Fett: 14.7g



Rezept ausprobiert? Zeig's uns!

Markiere @wirliengraz und/oder tagge mit #wirliengraz!

Ein steirisches Rezept von www.graz.net

<https://www.graz.net/rezepte/marmorkuchen/>