Rezept

Marmorkuchen mit Rum

Ein Rezept von Marmorkuchen mit Rum, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
375 g	Mehl
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL	Rum (nach Belieben)
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
	Etwas Puderzucker zum Bestäuben
250 g	Zucker
5	Eier (M)
3 TL	Backpulver
6 EL	Milch
2 EL	(gestrichen) Kakaopulver
	Etwas Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 Stücke (1 Kranzform ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

Zutaten für den Marmorkuchen-Teig

1. Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Rührschüssel auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen.

2. Zucker und Salz einrieseln lassen, ca. 2 Min. schaumig rühren.

3. Nach und nach die Eier einzeln gründlich unterrühren.

4. Mehl und Backpulver mischen und darübersieben.

5. Zitronenschale, 3 EL Milch und nach Belieben Rum dazugeben und alles bei kleiner Stufe gut verrühren.

6. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

7. Eine Kranzform gründlich einfetten.

8. Den Teig halbieren.

9. Kakao und Vanillezucker mit den übrigen 3 EL Milch glatt rühren und unter eine Teighälfte rühren.

10. Zuerst die Hälfte des hellen Teiges in die Form füllen, dann den Kakaoteig und schließlich den restlichen hellen Teig.

11. Mit einer Gabel den Teig kreisförmig unterheben, so dass das typische Marmorkuchen-Muster entsteht.

Marmorkuchen backen

12. Den Kuchen auf unterer Schiene 50 - 55 Min. bei 180° Ober-Unterhitze backen.

13. Stäbchenprobe machen: Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig.

14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

15. Mit Puderzucker bestäuben.