

## Rezept

# 12 Mini-Marmorkuchen

Ein Rezept von 12 Mini-Marmorkuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b>	Zartbitterschokolade	<b>200 g</b>	weiche Butter
<b>125 g</b>	Zucker	<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>3 Größe M</b>	Eier	<b>250 g</b>	Mehl
<b>2 TL</b>	Backpulver	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>50 ml</b>	Milch	<b>1/4 TL</b>	Zimtpulver
<b>2-3 Tropfen</b>	Rumaroma	<b>zum Bestäuben</b>	zum Bestäuben Puderzucker
<b>12 Förmchen</b>	von je ca. 100 ml Inhalt		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker kräftig aufschlagen, bis sie hell und cremig ist. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Milch unterrühren.
2. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte die Schokolade und den Zimt rühren, unter die andere das Rumaroma. Dunklen und hellen Teig abwechselnd in die Förmchen füllen. Mit einem Holzspieß spiralförmig durch die beiden Teige fahren. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.