

Rezept

Cappuccino-Marmorkuchen

Ein Rezept von Cappuccino-Marmorkuchen, am 01.03.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Milch
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
6 EL Instant-Cappuccinopulver (ungesüßt)	1 EL Kakaopulver
150 g Puderzucker	1 EL Milch
2-3 EL kalter Kaffee	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter gut einfetten. Für den Rührteig die Eier mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Anschließend das Öl und die Milch unter Rühren dazugeben. Das Mehl zunächst mit dem Backpulver und Cappuccinopulver in einer Schüssel mischen, anschließend rasch unter den Teig rühren.
2. Zwei Drittel des Teiges in die vorbereitete Form geben. Das Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren und am äußeren Rand der Backform entlang in den hellen Teig einlaufen lassen. Den Teig im vorgeheizten Backofen (unten) 45-50 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form nehmen.
3. Puderzucker, Milch und Kaffee in eine Schüssel geben und zu einem glatten Guss verrühren. Den abgekühlten Kuchen damit bestreichen und den Guss trocknen lassen.