

Rezept

## Marmorkuchen mit cremigem Schokoguss

Ein Rezept von Marmorkuchen mit cremigem Schokoguss, am 20.12.2025



### Zutaten

#### FÜR DEN RÜHRTEIG:

**250 g** weiche Butter

**1 EL** Vanillezucker

**5** Eier (M)

**300 g** Mehl

**150 g** Bitterschokolade

**250 g** Zucker

Salz

**150 g** Sahne

**3 TL** Backpulver

**2 TL** Kakaopulver

#### FÜR DEN GUSS:

**150 g** Zartbitterkuvertüre

**50 g** Sahne

**50 g** Puderzucker (gesiebt)

**30 g** Butter (in Stückchen)

#### AUSSERDEM:

Butter für die Form

Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kranzform von 24 cm Ø (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz dazugeben und ca. 2 Min. schaumig rühren. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Die Sahne unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf niedriger Stufe unterrühren.
2. Die Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kranzform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte die lauwarmer Schokolade und den Kakao rühren.
3. Die Hälfte des hellen Teiges in die Form füllen, den Schokoladenteig daraufgeben und den übrigen hellen Teig darübergeben. Eine Gabel in kreisförmigen Bewegungen durch alle Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Kuchen im Ofen (unten) ca. 45 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
4. Für den Guss die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, Sahne und Butter unterrühren. Löffelweise auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.