

Rezept

Marmorkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Marmorkuchen aus dem Glas, am 05.12.2025

Zutaten

300 g	Mehl	1 Päckchen	Backpulver
180 g	weiche Butter oder Margarine	150 g	Zucker oder Vollrohrzucker
4	Eier	60 ml	Mineralwasser
1-2 EL	Kakaopulver	50 g	Raspelschokolade (oder zerkleinerte Schokoladenreste)
2-3 EL	Milch	1 Päckchen	Vanillezucker
	Butter und Semmelbrösel für die Gläser		Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Gläser fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

2. Mehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln untermischen. Mehl und Mineralwasser zur Eiermasse rühren.

3. Eine Teighälfte mit Kakao und Schokolade verrühren. Eventuell noch 2-3 EL Milch hinzufügen. Die andere Teighälfte mit Vanillezucker verrühren. Den hellen Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen, den dunklen darüber füllen. Mit einem Holzstäbchen kreisförmige Ringe durch den Teig ziehen.

4. Gläser ohne Deckel im Ofen (unten) ca. 20 Min. backen. Mit einem Holzspieß die Garprobe machen. Die Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.