

Rezept

Marmorkuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Marmorkuchen aus dem Glas, am 04.10.2024

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 austreuen.

2. Mehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. 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.