

Rezept

Marmorkuchen im Glas

Ein Rezept von Marmorkuchen im Glas, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	1 TL Backpulver
180 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
125 g weiche Butter	3 Eier (M)
2 EL brauner Rum (ersatzweise ein paar Spritzer Rumaroma)	2 EL Kakaopulver
	2 EL Milch

Butter und Mehl für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Sturzgläser einfetten und mit Mehl austreuen. Mehl und Backpulver mischen.
2. In einer Rührschüssel 150 g Zucker und den Vanillezucker mischen. Butter, Eier und den Rum dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehlmischung dazugeben und auf niedriger Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Die Hälfte des Teigs in die Gläser füllen. Restlichen Teig mit Kakao, Milch und übrigem Zucker verrühren. Den dunklen auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel so durch den Teig fahren, dass ein Marmormuster entsteht.
4. Die Gläser mit Alufolie abdecken und in den Ofen (Mitte) schieben. Die Kuchen 30-35 Min. backen. Herausnehmen, sofort mit den Deckeln verschließen und abkühlen lassen.