

## Rezept

# Marmorkuchen mit Rum

Ein Rezept von Marmorkuchen mit Rum, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>5</b> Eier (M)
<b>375 g</b> Mehl	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>6 EL</b> Milch
<b>2 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>2 EL</b> (gestrichen) Kakaopulver
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	Etwas Butter für die Form
Etwas Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 18 Stücke (1 Kranzform ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

### Zutaten für den Marmorkuchen-Teig

1. Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Rührschüssel auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen.
2. Zucker und Salz einrieseln lassen, ca. 2 Min. schaumig rühren.
3. Nach und nach die Eier einzeln gründlich unterrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und darübersieben.
5. Zitronenschale, 3 EL Milch und nach Belieben Rum dazugeben und alles bei kleiner Stufe gut verrühren.
6. Den Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

7. Eine Kranzform gründlich einfetten.

---

8. Den Teig halbieren.

---

9. Kakao und Vanillezucker mit den übrigen 3 EL Milch glatt rühren und unter eine Teighälfte rühren.

---

10. Zuerst die Hälfte des hellen Teiges in die Form füllen, dann den Kakaoteig und schließlich den restlichen hellen Teig.

---

11. Mit einer Gabel den Teig kreisförmig unterheben, so dass das typische Marmorkuchen-Muster entsteht.

---

### **Marmorkuchen backen**

12. Den Kuchen auf unterer Schiene 50 - 55 Min. bei 180° Ober-Unterhitze backen.

---

13. Stäbchenprobe machen: Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig.

---

14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

---

15. Mit Puderzucker bestäuben.