

Rezept

Marmorkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Marmorkuchen mit Stevia, am 24.09.2023

Zutaten

0,6 g Steviosid-Extrakt	250 g weiche Butter
Salz	Mark von 1 Vanilleschote
4 zimmerwarme Eier	350 g Mehl
1 Pck. Backpulver	150 ml Milch (1,5 %)
2 EL Kakaopulver (entölt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Guglhupfform von 22 cm Ø (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen, die Form einfetten. Das Steviosid-Extrakt in 1 EL heißem Wasser auflösen. Die Butter, 1 Prise Salz und das Vanillemark cremig rühren und das aufgelöste Steviosid-Extrakt dabei langsam dazulaufen lassen, gut unterrühren. Die Eier nacheinander einzeln in eine Tasse schlagen und jeweils gründlich unter die Buttermasse rühren. Das nächste Ei erst dazugeben, wenn das vorhergehende völlig verrührt ist.
2. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und abwechselnd mit 100 ml Milch unter den Teig rühren. Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen, den übrigen Teig mit dem gesiebten Kakao und der restlichen Milch verrühren. Den dunklen Teig in die Form geben und mit einer Gabel den hellen und den dunklen Teig etwas verrühren. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe, siehe Tipp), den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.