Rezept

Omas Marmorkuchen

Ein Rezept von Omas Marmorkuchen, am 01.06.2025

Zutaten

- **1** Vanilleschote
- **4** Eier
- Salz
- **50 g** dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil)
- Puderzucker zum Bestäuben oder ca. 200 g temperierte dunkle Kuvertüre zum Bestreichen
- **150 g** Butter
- **180 g** Zucker
- **180 g** Mehl
- Butter und Paniermehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (1,5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel über dem Wasserbad aufschlagen. Beiseite stellen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist.

2. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Zuerst das Mehl, dann die warme Butter unter die Eiermasse rühren. Ein Drittel von dem Teig in die Form füllen.

3. Die Schokolade schmelzen lassen und unter das zweite Drittel Teig rühren. Den gefärbten Teig in die Form geben und mit dem übrigen Drittel Teig auffüllen. Für die Marmorierung mit einer Gabel in kreisender Bewegung von links nach rechts durch die Kastenform rühren.

4. Im Backofen (Mitte) etwa 10 Min. backen. Wenn der Teig eine leichte Kruste und etwas Farbe bekommen hat, mit einem scharfen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden. Die Temperatur auf 175° (Umluft 160°) herunterschalten und den Kuchen in weiteren 25 Min. fertig backen.

5. Den Kuchen herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, umdrehen und auskühlen lassen. Entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit der temperierten Kuvertüre überziehen.