




Backrezept

Marmorkuchen

Zutaten:	
<p>Zutaten: 200 g weiche Butter 270 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Msp. geriebene Zitronenschale 2 EL Rum 6 Eigelb 6 Eiweiß 1 Prise Salz 280 g Weizenmehl Typ 405 ½ Päckchen Backpulver 20 g Kakaopulver 100 ml Milch Puderzucker oder Kuchenglasur nach Wahl</p>	<p>verwendete Backform: „Rondo“ von Nordic Ware Art. Nr.: NW-80637</p> 
Backanleitung:	
<p>Die Butter mit 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitrone und Rum cremig rühren und die Eigelb einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz halb fest schlagen und mit den restlichen 120 g Zucker zu schnittfestem Schnee schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und die Milch erwärmen. Mehl, Milch und Eischnee abwechselnd unter die Butter-Zucker-Eigelb-Mischung mischen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und leicht mit Mehl bestäubte Form geben, den restlichen Teig mit dem Kakaopulver vermengen und auf den hellen Teig geben. Die dunkle Masse mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober / Unterhitze oder 160 °C Umluft ca. 60 Minuten backen. Mit einer Stäbchenprobe Gartest machen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen bevor er gestürzt wird und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder Kuchenglasur verzieren.</p>	

Infoportal: www.backwelten.de

Onlineshop: www.homat-backwelten.de