Glutenfreier Marmorkuchen

Ein leckeres Rezept für einen glutenfreien Marmorkuchen. So macht schlemmen wieder Spaß, auch wenn man Laktose intolerant ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

250 g	Mehl (glutenfreies)
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter
7 Stk.	Eier
2 EL	Rum
1 Stk.	Zitrone
0.5 Packungen	Backpulver (glutenfreies)
4 EL	Kakaopulver

Zubereitung

1. Der glutenfreie Marmorkuchen ist ein Leckerbissen für alle. Als erstes Zitronenschale abreiben und zur Seite stellen. Die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. In einer mittleren Schüssel Dotter, weiche Butter, Vanillezucker, Staubzucker, Rum und die Zitronenschale zu einer schaumigen Masse verrühren.

3. In einer extra Schüssel das Mehl und Backpulver vermengen. Diese Mischung unter die schaumige Masse rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Um ein Ankleben des Teiges zu verhindern, die Backform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Einen Teil der Teigmasse hineingeben. Den Rest des Teiges mit Kakao mischen und auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel nun den dunklen Teig, durch den hellen ziehen, um ein

Marmorkuchenmuster zu erzielen.

5. Den Kuchen nun in den vorgeheizten Backofen stellen und circa 30 – 40 Minuten backen. Nach der Backzeit den Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf mit Staubzucker überziehen.

Tipp

Nutzt man den glutenfreien Marmorkuchen für einen Kindergeburtstag den Rum einfach weg lassen. Auch Rumaroma reicht durchaus aus, wenn man gänzlich auf Alkohol verzichten möchte.