Eierlikör-Marmorkuchen

Der fluffige Eierlikör-Marmorkuchen ist ein feines Gugelhupf-Rezept. Eine delikate Mehlspeise für einen Kaffee-Tratsch am Nachmittag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
120 ml	Eierlikör
200 g	Mehl
100 g	Speisestärke
2.5 TL	Backpulver
50 g	Backkakao
120 ml	Eierlikör
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen feinen **Eierlikör-Marmorkuchen** zuzubereiten, heize den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor und fette eine Gugelhupfform (ca. 26 cm) mit Butter. Bestäube die Form leicht mit Mehl, damit der Kuchen nicht klebt.

2. Für den Teig schlägst du die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig auf. Die Eier gibst du einzeln hinzu und schlägst jedes Ei mindestens 30 Sekunden lang gut unter. Dann rührst du den Eierlikör unter die Masse. In einer separaten Schüssel mischst du Mehl, Speisestärke und Backpulver und siebst die Mischung über die Butter-Ei-Masse. Kurz, aber gründlich unterrühren.

3. Für die dunkle Teigmasse verrührst du den Backkakao mit Eierlikör zu einer zähflüssigen Masse. Nimm zirka ein Drittel des Teigs, und rühre die Kakaomasse darunter.

4. Nun füllst du abwechselnd den hellen und dunklen Teig in die vorbereitete Gugelhupfform. Mit einer Gabel kannst du den Teig leicht marmorieren, um das typische Marmormuster zu erzeugen. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 55-60 Minuten. Mach eine Stäbchenprobe, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist. Lass den Gugelhupf nach dem Backen 10 Minuten in der Form ruhen, bevor du ihn vorsichtig stürzt und komplett abkühlen lässt. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und genießen.

Tipp

4 Esslöffel Eierlikör mit 8 Esslöffel Staubzucker zu einer glatten, zähflüssigen Glasur rühren und den Eierlikör-Marmorgugelhupf damit glasieren!