

# Marmor-Kastenkuchen

Ein Marmor-Kastenkuchen kommt immer gut an und schmeckt allen Generationen. Ein Rezept, das auch für Backanfänger geeignet ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Für den Teig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
170 g	<a href="#">Zucker</a>
120 ml	Öl
180 ml	Milch
280 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
30 g	Backkakao
0.5 TL	Zimt
30 ml	Milch

### Für die Glasur

150 g	Zartbitterkuvertüre (oder Menge nach Belieben)
3 EL	Haselnusskerne (gehackt)

## Zubereitung

1. Für den **Marmor-Kastenkuchen** eine ca. 25 cm Kastenform mit Backpapier auslegen und den Ofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Nun die Eier mit dem Vanillezucker, dem Zucker und dem Salz einige Minuten dick-schaumig

aufschlagen.

3. Dann das Öl und die Milch unter Rühren langsam einfließen lassen.
4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen glatten Teig hat.
5. Als nächstes ca. die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben.
6. Nun in eine von beiden Schüsseln den Kakao (gesiebt), den Zimt und die Milch hinzufügen und unterheben.
7. Jetzt im Wechsel die beiden Teige nach und nach in die Form klecksen.
8. Dann mit einem Holzstäbchen oder Ähnliches ein paar Schlieren in den Teig ziehen. Danach den Kuchenteig im Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und hinterher komplett auskühlen lassen.
9. Für die Glasur die Schokolade temperieren und die gehackten Haselnüsse unterrühren.
10. Letztendlich den Kuchen komplett mit der Nuss-Schokoladenglasur einstreichen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

## Tipp

Der Marmor-Kastenkuchen schmeckt auch mit einer Haselnussglasur.