Marmorkuchen mit Oberscreme

Marmorkuchen mit Schoko-Marmorierung und zarter Obers-Creme, mit Backkakao bestäubt, in rechteckige Stücke geschnitten - ein perfektes Kuchen-Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
350 g	Mehl
15 g	Backpulver
50 ml	Vollmilch
20 g	Backkakao
25 ml	Vollmilch
400 g	Schlagobers
6 TL	San Apart
200 g	Créme frâiche (fettarm, oder Schmand)
	Backkakao (für die Deko)

Zubereitung

1. Für den **Marmorkuchen mit Oberscreme** die Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und jedes Ei gründlich unterrühren, bevor das nächste dazugegeben wird. Das Mehl und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung abwechselnd mit Vollmilch nach und nach in den Teig einrühren, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht.

2. Einen Backrahmen auf 20 x 30 cm einstellen und mit Backpapier auslegen. Etwa zwei Drittel des Teigs einfüllen und glattstreichen. In das restliche Drittel den Back-Kakao sieben, Vollmilch hinzufügen und alles gut verrühren, bis ein gleichmäßiger Schokoladenteig entsteht. Mit einem Löffel kleine Kleckse des dunklen Teigs auf dem hellen Teig verteilen. Anschließend mit einer Gabel spiralförmige Bewegungen durch beide Teigschichten ziehen – so entsteht die typische Marmorkuchen-Optik.

3. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

4. Das Schlagobers mit 4 Teelöffel San-apart steif schlagen. Separat Créme frâiche mit 2 TL San-apart glatt rühren. Danach das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, bis eine luftige, stabile Creme entsteht. Die Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Marmorkuchen verteilen und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Vor dem Servieren den Marmorkuchen mit etwas **Back-Kakao** bestäuben. Das sorgt für eine elegante Optik und unterstreicht den feinen Schokoladengeschmack.

Tipp