

Marmorkuchen mit QimiQ

Dank der Sahnebasis enthält ein Marmorkuchen mit QimiQ nach diesem Rezept deutlich weniger Cholesterin als wenn er mit herkömmlichem Schlagobers zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eidotter
120 g	QimiQ
3 Stk.	Eiklar
200 g	Mehl (griffiges)
0.5 Packungen	Backpulver
20 g	Kakaopulver
1 EL	Butter (für die Backform)
1 Handvoll	Mehl (für die Backform)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform)

Zubereitung

1. Für den **Marmorkuchen mit QimiQ** den Backofen mit 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann nacheinander das Eigelb und die Sahnebasis unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter den Teig heben. Eine Backform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen.
3. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die andere Hälfte mit dem Kakaopulver verrühren und

auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel durch den Teig fahren, so dass ein marmoriertes Muster entsteht.

4. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Marmorkuchen mit Qimiq vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.