Marmorkuchen mit Schokoladenglasur

Der klassische Marmorkuchen mit Schokoladenglasur ist ein zeitloser Kuchenklassiker und macht diesen Kuchen zum Highlight auf jeder Kaffeetafel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver
3 EL	Vollmilch
2 EL	Backkakao
1 EL	Zucker
50 ml	Vollmilch
	Butter (für die Gugelhupfform)
150 g	Zartbitterschokolade
50 g	Vollmilchschokolade

Zubereitung

1. Für den saftigen **Marmorkuchen mit Schokoladenglasur** die Gugelhupfform (Ø22 cm) einfetten oder mit Backtrennspray einsprühen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zimmerwarme, weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 3 EL Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Hälfte der Teig-Masse Teigs in eine zweite Schüssel umfüllen.

2. Jetzt das Kakaopulver mit 1 EL Zucker und der restlichen Milch glatt rühren und unter eine Teighälfte mischen. Abwechselnd helle und dunkle Teigschichten in die Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig fahren, um das typische Marmormuster zu erzeugen. Anschließend die Oberfläche glatt streichen.

3. Den Marmorkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten goldbraun backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig. Den Gugelhupf auf einem Kuchen-Rost vollständig auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

4. Die Zartbitterschokolade und Vollmilchschokolade grob zerhacken und über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade gleichmäßig über den erkalteten Marmorkuchen gießen und mit einem Löffel oder einer Palette verteilen.

Tipp

Den köstlichen Marmorkuchen mit Schokoladenglasur zusätzlich dekorativ mit Beeren garnieren.