

Marmorkuchen

Eine Kaffeetafel ohne Marmorkuchen ist undenkbar. Das Rezept hierfür gehört zu den beliebtesten Kuchenrezepten überhaupt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Mehl
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
120 ml	Öl
120 ml	Wasser
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
20 g	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den Marmorkuchen den Backofen auf 180°C vorheizen. Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Öl und dem Wasser in die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupf-Form mit etwas Butter einfetten.
2. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen, die andere Hälfte mit dem Kakaopulver mischen und dann ebenfalls in die Form geben. Mit einem Schaschlikspieß oder einer Gabel Muster durch den Teig ziehen, so entsteht die Marmorierung, die dem Kuchen seinen Namen verleiht. Etwa 1 Stunde im Ofen backen.

Tipp

Den Marmorkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit einer Schoko- oder Nussglasur überziehen.