Nutella-Amaretto-Zimt-Marmorkuchen

Der Nutella-Amaretto-Zimt-Marmorkuchen bekommt durch die modernisierte Abwandlung des altbekannten Klassikers, einen leichten winterlichen Touch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

Nach Belieben	Brösel (Für die Form)
Nach Belieben	Fett (Für die Form)
200 g	Margarine
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Packung	Backpulver
400 g	Mehl
200 ml	Milch
200 g	Nutella (oder andere Nuss-Nougatcreme)
1 EL	Backkakao (gesiebt)
3 EL	Amaretto
1 TL	Zimt (leicht gehäuft)
3 Tr.	Bittermandelaroma
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Nutella-Amaretto-Zimt-Marmorkuchen** eine 22 cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen.

2. Dann die Margarine, den Zucker, das Salz und die Eier nach und nach mit dem Mixer cremig aufschlagen.

3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Milch unterrühren.

4. Nun den Teig in ca. zwei Hälften aufteilen und unter einen Teil das Nutella, und den Kakao unterheben.

5. Danach in den anderen Teil das Amaretto, den Zimt und das Bittermandelaroma unterrühren.

6. Als Nächstes zuerst den hellen Teig in die Form geben, glattstreichen und anschließend den dunklen Teig auf den hellen Teig geben, und ebenfalls glattstreichen.

7. Letztendlich eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, um so einen Marmoreffekt zu erzeugen. Der Kuchen sollte nun ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer möchte kann den Nutella-Amaretto-Zimt-Marmorkuchen vor dem Servieren zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.