

# Saftiger Eierlikör-Nutella-Marmorkuchen

Ganz unkompliziert und schnell gemacht: saftiger Eierlikör-Nutella-Marmorkuchen für viele Gelegenheiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: Dirk

## Zutaten

250 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	Mehl
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 TL	Backpulver
250 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
2.5 EL	Nutella
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Gugelhupfform)

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Eierlikör-Nutella-Marmorkuchen** zu Beginn eine Gugelhupfform einfetten und das Backrohr auf 160 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker zufügen und mit dem Rührgerät einige Minuten lang schaumig schlagen.
2. Die Mehlmischung nach und nach unter den Teig rühren, zuletzt den Eierlikör ebenfalls unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Den verbliebenen Teig in der Schüssel mit dem Nutella verrühren, dann vorsichtig über den hellen Teig in der Form verteilen. Mit einer Gabel leicht durch den Teig fahren.
3. Auf mittlerer Schiene rund 60 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchentest durchführen. Sollte der Kuchen während des Backvorgangs zu stark bräunen, mit Alufolie

abdecken.

## **Tipp**

Der saftige Eierlikör-Nutella-Marmorkuchen kann nach Belieben mit einer Glasur überzogen oder mit Staubzucker bestreut werden.