Vollkorn-Marmorkuchen

Der klassische und leckere Marmorkuchen wird hier in diesem Rezept mit Weizenvollkornmehl gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
200 g	Rohrohrzucker
1 TL	Bourbon Vanille (gemahlen)
300 g	Weizenvollkornmehl
4 TL	Weinsteinbackpulver
6 EL	Vollmilch
40 g	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den leckeren **Vollkorn-Marmorkuchen** die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Die Butter mit Rohrohrzucker und Vanille cremig schlagen. Eidotter nacheinander unterrühren. Das Vollkornmehl mit Weinsteinbackpulver vermischen und mit der Vollmilch abwechselnd zum Teig geben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

2. Zirka zwei Drittel des Teiges in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf-Form (22-24 cm) füllen. Das Kakaopulver unter die restliche Teig-Masse rühren. Dunklen Teig über den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, um die typische Marmorierung zu erzeugen.

3. Den Vollkorn-Marmorkuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp