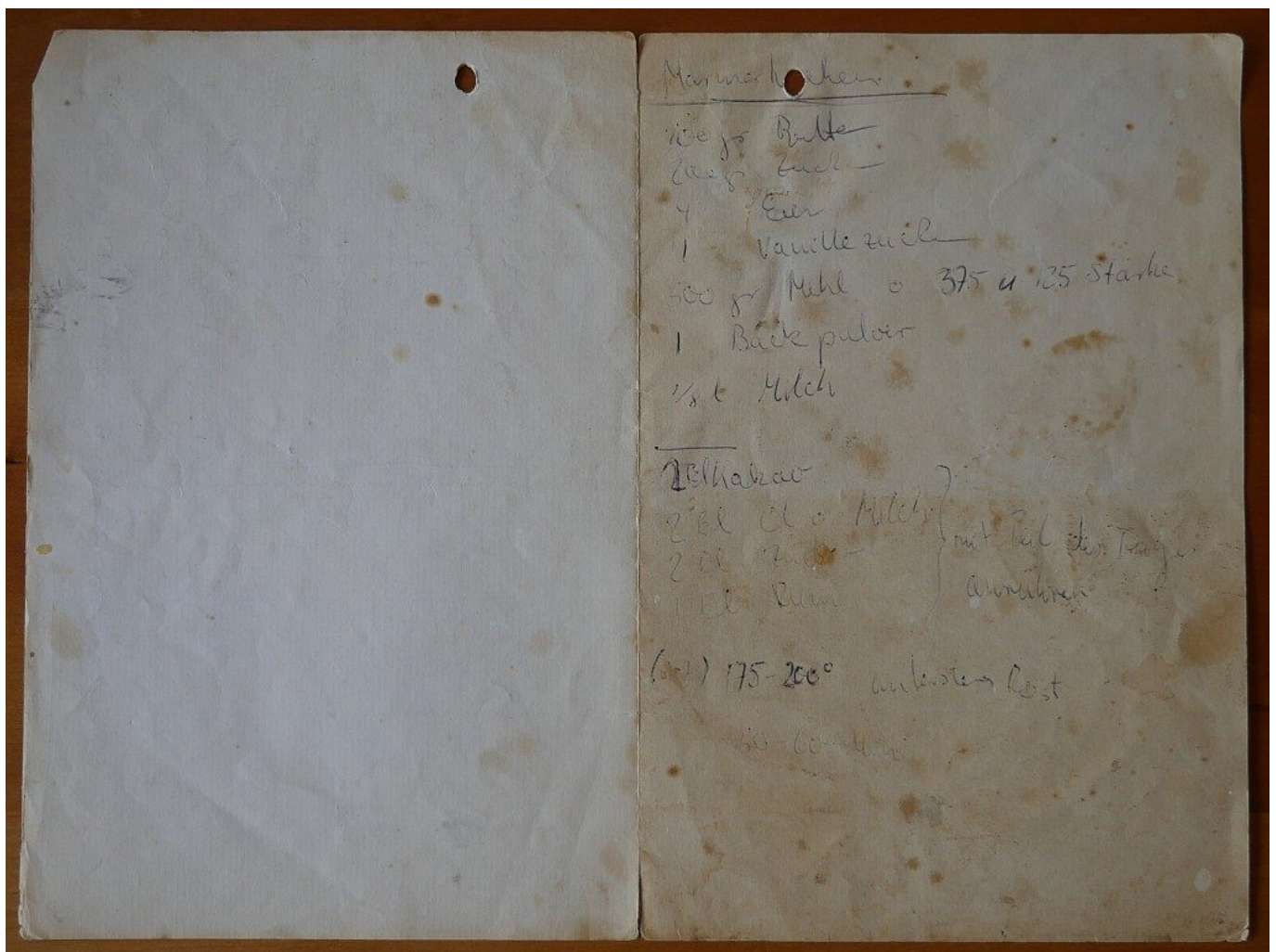




Geschmackswertung

\* bitte Fußnote beachten

Als mir dieser Zettel



in die Hand fiel, wusste ich, es ist Zeit, Mamas Rezept für Marmorkuchen nicht nur zu retten, sondern nach dreißig+ Jahren auch mal wieder zu backen.

Die mit jugendlich-krakeliger Hand geschriebenen Zeilen (nicht das meine Handschrift heute besser wäre ☐ ) sind kaum noch zu lesen und es gibt Dinge, die dürfen nicht in Vergessenheit fallen.



Ganz konnte ich das Rezept nicht stehen lassen, wie meine Mutter es damals gebacken hat, aber dafür sind Rezepte ja auch da. ☐

### Zutaten

- 200g Zucker
- 200g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker (kann man auch selbst machen)
- Vanilleextrakt
- 500g feines Weizenmehl *oder*
- 250g feines Weizenmehl und 250g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/8l Milch
  
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Öl oder Milch
- 2 EL Zucker
- 1 EL Rum

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 50 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach

Verrühre Butter, Zucker, Vanillezucker (und/oder Vanilleextrakt) und die Eier zu einer glatten Masse.

In diese werden Stärke, Mehl, Backpulver und abschließend Milch eingerührt. Wegen des Backpulvers sollte der Teig nicht zu lange gerührt oder stehen gelassen werden.

In einer zweiten Schüssel verrührst Du die Zutaten für den Schokoteil des Kuchens zu einer glatten Creme. In diese gibst Du ca. ein Drittel des Teigs.



Ungefähr die Hälfte des hellen Teigs wird in eine Rundbackform mit Loch in der Mitte gefüllt (oder in eine Gugelhupfform). Auf diese Schicht kommt der dunkle Teig. Auf diesen kommt dann wieder der Rest des helles Teigs. Ein Teigschaber ist hier sehr hilfreich.

Abschließen zieht man mit einer Stricknadel oder ähnlichem Gerät ein paar Mal durch den Teig, um die Marmorierung zu erzeugen.

Der Kuchen wird für 50-60 Minuten bei 175° im vorgeheizten Ofen gebacken.

Guten Appetit!



\* Fußnote: Natürlich ist das hier kein Rezept mit fünf Gabeln und Spaten. Aber in meiner Kindheit war das mein Lieblingskuchen und das muss sich auch irgendwie niederschlagen. ☐



Teilen mit:

- Twitter
- Facebook