

MARMORKUCHEN

Zutaten:

- 250g Rohrzucker
- 250 Butter, weich (plus wenig Butter zum Einfetten)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 Eier
- 1 dl Halbrahm
- 1 Prise Salz
- 300g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Tafel schwarze Schokolade
- 1 Beutel Kuvertüre (optional)

Zubereitung:

Die Schokoladentafel in eine Chromstahlschüssel geben. Wasser aufkochen und über die Schokolade giessen, so dass sie bedeckt ist. Ziehen lassen. Zucker und Butter mit Vanilleextrakt schaumig rühren. Eier nacheinander und während dem Rühren dazu geben. Rahm und Salz hinzufügen und nochmal kräftig durchrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Zucker-Butter-Masse geben. Gut verrühren. Teig je zur Hälfte in zwei Schüsseln geben.

Überprüfen ob die Schokolade schon weich ist und anschliessend das Wasser langsam und vorsichtig abgiessen. Schokolade gut verrühren und zur einen Teighälfte geben. Diese gut verrühren.

Cakeform mit Butter einfetten und die helle Teighälfte einfüllen. Danach die dunkle einfüllen und mit einer Gabel mit kreisförmigen Bewegungen ein Marmormuster kreieren.

Im Ofen bei 180° rund 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Bleiben Teigklümpchen am Stäbchen hängen, ist der Kuchen noch nicht durch.

