

PORTIONEN

8

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

easy

Rezept

EINFACHER MARMORKUCHEN

Schon spannend, dass ein einfacher Marmorkuchen immer wieder begeistern kann, oder?

Im Grunde gehört ja nicht viel dazu, einen Marmorkuchen zu backen, was ist es denn dann, was ihn so beliebt macht? Fallen wir dem wunderbaren Muster zum Opfer, oder ist es die Mischung aus Schokolade und Vanille? Oder liegt es einfach daran, dass wir schon von Kindesbeinen an so ein Stück Kuchen einfach in die Hand nehmen konnten, um es zu essen. Kein Teller, keine Gabel nötig – einfach nur genießen!

Ich glaube fast, dass es das ist, was die Faszination ausmacht.

Also, wenn Du auch ein Fan des Kuchen-Klassikers schlechthin bist, dann kann es jetzt losgehen. Viel Spass!



ZUTATEN

- 4 Eier (bei mir immer Größe L)
- 30 g Butter
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 20 g Eiweißpulver
- 30 g Mandelmehl
- 80 g Erythrit (pulverisiert)
- 1 Päckchen geeignetes Backpulver
- ca. 10 g Backkakao
- Flavordrops Vanille oder echte Vanille (optional)
- 20 g no sugar added Zartbitterschokolade (optional)
- Prise Salz

Marmorkuchen – einfach ein Klassiker!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee.

SCHRITT 2

Mix dann das Eigelb mit dem Erythrit und der weichen bis flüssigen Butter (z.B. in der Microwelle weich werden lassen) so lange, bis das Gemisch eine schöne helle Farbe erhält und schaumig aussieht.

SCHRITT 3

Mische die restlichen trockenen Zutaten (ohne Kakao) erst untereinander und dann mit der Eigelbmasse.

SCHRITT 4

Hebe dann den Eischnee unter, teile die Masse in 2 Hälften. Gib zu einem Teil den Kakao unter Sieben hinzu und vermenge den Teig. Diese Hälfte sollte dann schön schokoladig schmecken. Wenn Du magst, kannst Du in diesen Teil dann auch etwas klein gehackte Zartbitterschokolade hinzufügen.

SCHRITT 5

Je nachdem, wie gut Deine Form ist, musst Du sie ggfs. einfetten, bevor Du nun abwechselnd Teig aus den beiden Hälften hineingibst. Um das klassische Marmurkuchenmuster zu erhalten, musst Du eine Gabel in kreisenden (hochkant) Bewegungen durch den Teig bewegen. Streiche dann noch die Oberfläche glatt, bevor es bei 160 Grad Umluft für 40 min in den Ofen geht.

SCHRITT 6

Bevor Du den Kuchen aus dem Ofen nimmst, mach bitte den Test mit einem Stäbchen, um zu sehen, ob noch Teig daran hängen bleibt. Wenn ja, verlängere die Backzeit etwas, wenn nein, kannst Du den Kuchen aus dem Ofen nehmen.

SCHRITT 7

Um den Kuchen möglichst unfallfrei aus der Form stürzen zu können, solltest Du ihn nahezu vollständig auskühlen lassen, denn dann ist er auch stabil genug, das Stürzen ohne Schaden zu überstehen. Jetzt noch etwas pulverisiertes Erythrit darüber sieben, dann kann es mit dem Genießen losgehen.