

Zebra - Marmorkuchen



Einkaufsliste:

Für den Teig

400g Mehl
2,5 TL Backpulver
Prise Salz
400g Zucker
80g Kakao
60ml Milch
350g weiche Butter
Mark einer Vanilleschote
5 Eier
160ml Buttermilch

Glasur

200g Zartbitterschokolade
3EL Sahne
3EL Kaffee (oder mehr Sahne)
1-2 EL Pflanzenöl
Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig: Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Kakao, 200g Zucker sowie 60ml Milch vermengen. Den restlichen Zucker mit dem Vanillemark vermengen.

Weiche Butter mit dem Zucker-Vanille-Gemisch cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Nun abwechseln Mehl-Gemisch und Buttermilch einrühren.

Etwa 1/3 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und das Kakao-Gemisch unterrühren.

Nun zwei Esslöffel des hellen Teigs in die Form geben, leicht platt drücken, 1 Esslöffel des Kakaoteigs in die Mitte des hellen Teigs geben, auch leicht platt drücken und so fortfahren bis kein Teig mehr übrig ist, zwischendurch die Form leicht nach links und rechts bewegen, sodass sich der Teig etwas verteilen kann.

Nun im vorgeheizten Ofen etwa 50-60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Entweder mit Puderzucker bestreuen oder Glasur auf den abgekühlten Kuchen geben.

Für die Glasur Schokolade schmelzen, nach Belieben etwas Puderzucker sowie die Milch und den Kaffee hinzugeben, glatt rühren. Zum Schluss das Öl einrühren, sodass eine glänzende Glasur entsteht. Kaffee kann gegen mehr Sahne getauscht werden.