



Zebra-Marmorkuchen

aus der Gugelhupfform

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

1. Für den Teig: Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Kakao, 200 g Zucker sowie 60 ml Milch vermengen. Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker vermengen.
2. Weiche Butter mit dem Zucker-Vanille-Gemisch cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Nun abwechseln Mehl-Gemisch und Buttermilch einrühren.
3. Etwa 1/3 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und das Kakao-Gemisch unterrühren.
4. Zwei Esslöffel des hellen Teigs in die Form geben, leicht platt drücken, 1 Esslöffel des Kakaoteig 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.
5. 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.
6. 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.

Einkaufsliste

Für eine große Gugelhupfform

Für den Teig

- 400 g Mehl
- 2,5 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 380 g Zucker
- 80 g Kakao
- 60 ml Milch
- 350 g weiche Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 5 Eier
- 160 ml Buttermilch

Glasur:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 30 ml Sahne
- 30 ml Kaffee (oder mehr Sahne)
- 20 ml Pflanzenöl
- Puderzucker nach Belieben

