

Marmorkuchen



Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Paket Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Nougatcreme (Nutella)
- 1 EL Milch
- 1 EL Backkakao
- Fett und Mehl für die Form

Zutaten und Material



Zutaten bereitstellen



Arbeitsmaterial bereitstellen

Zutaten vorbereiten



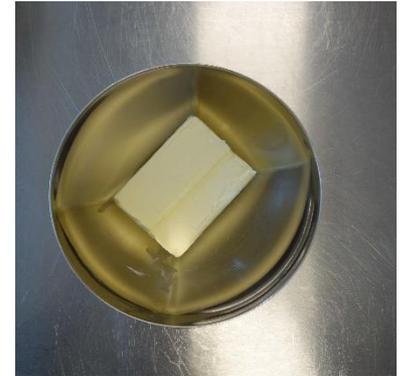
250 ml Milch abmessen



500 g Mehl abwiegen



200 g Zucker abwiegen



250 g weiche Butter
abwiegen

Zutaten vorbereiten



1 gehäuften EL
Backkakao in eine
Schale geben



200 g Nutella abwiegen



1 Prise Salz zum Mehl
geben



1 Paket Backpulver
zum Mehl geben

Eier vorbereiten



5 Eier holen



Die Eier leicht
anschlagen und ...



... an der
angeschlagenen Stelle
öffnen ...



... in die Schale gleiten
lassen

Backofen vorheizen



Den Regler auf Umluft drehen



Den Temperaturregler auf 150° stellen



Erlischt das blaue Licht, ist die Backtemperatur erreicht

Hellen Teig zubereiten



Rührgerät mit den
Quirlen verwenden



Weiche Butter und
Zucker mit dem
Rührgerät schaumig
schlagen ...



... wenn Butter und
Zucker hellgelb
aussehen ...



... nach und nach die
Eier unterrühren

Hellen Teig zubereiten



Das Mehl sieben ...



... abwechselnd das
Mehl ...



... und die Milch
unterrühren

Dunklen Teig zubereiten



Die Teigmasse in zwei
Hälften teilen



Zu dem einen Teig 1 EL
Milch ...



... 200 g Nutella und 1
EL Backkakao
hinzufügen ...



... zu einem glatten
Teig verrühren

Kastenform vorbereiten



Eine Kastenform mit
etwas Butter und einem
Papiertuch überall
einfetten



1 EL Mehl
hineinstreuen



Durch schwenken der
Form das Mehl
gleichmäßig verteilen

Teig in die Form füllen



Zuerst den hellen Teig
gleichmäßig in der
Form verteilen



Darauf den dunklen
Teig geben ...



... und gleichmäßig
verstreichen



Mit einer Gabel
spiralförmig durch den
Teig ziehen

Kuchen backen



Kuchen auf der 2.
Schiene in den Ofen
schieben



60 Minuten bei 150°
backen

Garprobe



Nach 60 Minuten mit einem langen Stäbchen an der dicksten Stelle in die Mitte des Kuchens hineinstechen



Kleben noch Teigreste am Stäbchen, muss der Kuchen nochmal für 5-10 Minuten in den Ofen, solange wiederholen bis ...



... keine Teigreste am Stäbchen kleben



Kuchen zum Abkühlen aus dem Ofen nehmen

Kuchen stürzen



Ist die Form leicht warm, die Form mit beiden Händen leicht kippen



Der Kuchen fällt aus der Form und kann hingestellt werden



Ist der Kuchen ausgekühlt kann er angeschnitten werden.
Guten Appetit