

10 Minuten Marmorkuchen

Dieser sehr einfache Marmorkuchen gelingt immer und ist in 15 Minuten im Rohr - seinen Namen hat er jedoch wegen der 10 Minuten Rührzeit. Besonders für Backanfänger geeignet!

Wissenswertes Gebacken in einer Gugelhupfform mit oberem Durchmesser von 21 cm. Bei 4 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück mit 11 cm Höhe.

Alternativ kann aber auch eine Kastenform mit einer Füllmenge von mindestens 2 Liter verwendet werden.

Das brauchst du:

400 g glattes Mehl
1 Päckchen Backpulver
375 g Feinkristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
250 g Butter oder Margarine
125 ml lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Backkakao

So wird's gemacht:

In eine Rührschüssel zuerst 400 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver geben, dann 375 g Feinkristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 250 g zimmerwarme Butter oder Margarine und 125 ml lauwarmes Wasser dazu. Nun alles zusammen 10 Minuten auf höchster Stufe schaumig rühren.

In der Zwischenzeit eine Gugelhupf- oder Kastenform befetten und bemehlen. Zwei Drittel der Masse in die Form füllen. In den Rest 2 Esslöffel gesiebten Backkakao rühren, auf der hellen Masse verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit eine Marmorierung entsteht. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 1 Stunde backen. 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.