

Saftiger Marmorkuchen

Saftig. Samtig. Schokoladig. Das Muster meiner Marmorkuchen ist zugegebener Maßen noch ausbaufähig, aber der Geschmack ist einfach himmlisch. Nicht trocken, nicht krümelig, sondern herrlich weich und super intensiv im Geschmack. Viel Schokolade und ein guter Schuss Baileys verleiht dem Kuchen seine besondere Note. Und seit Kurzem habe ich auch eine tolle vegane Variante meines Marmorkuchens ausgetüftelt.



Marmorkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Kuchen á 12 Stücke): 400 Gramm Mehl | 200 Gramm Butter (Margarine für eine vegane Version)| 190 Gramm Zucker |3 Esslöffel schwach entöltes Kakaopulver | 3 Teelöffel Vanillezucker | 2 Teelöffel Backpulver | 1 Prise Salz | 4 Eier (9 Esslöffel Apfelmus und 100 Milliliter Kichererbsenwasser für eine vegane Version)| 120 Milliliter Baileys (Baileys Almande für eine vegane Version) | 100 Milliliter (pflanzliche) Milch | 1 Esslöffel Öl | 1 Esslöffel Mehl | Abrieb einer Zitrone



Marmorkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Zucker, Vanillezucker und Butter zu einer cremigen Masse mixen. 3. Eigelb oder Apfelmus untermengen. 4. Baileys dazu geben. 5. Mehl, Backpulver und den Abrieb einer Zitrone vermengen und unter den Teig heben. 6. Eiweiß oder Kichererbsenwasser mit einer Prise Salz aufschlagen und unterheben. 7. Form mit Öl einfetten und mit Mehl bestäuben. 8. Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. 9. Kakopulver und Milch zum Rest des Teiges geben. 10. Schokoladenteig auf den hellen Teig in die Form geben und mit einer Gabel so durch die Teige rühren, dass ein Marmormuster entsteht. Kuchen 50 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und servieren.

Jetzt noch mehr [Kuchen & Torten-Rezepte](#), [Rezepte mit Baileys](#) und [Rezepte mit Schokolade](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 388 Kalorien | 17,7 Gramm Fett | 44 Gramm Kohlenhydrate | 6,6 Gramm Eiweiß