

## Erdnussbutter-Marmorkuchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

70  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Erdnussbutter-Marmorkuchen

240 g Zucker  
250 g Butter  
1 Teelöffel Vanillearoma  
5 Eier  
150 ml Milch  
1 Prise(n) Salz  
300 g Mehl  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
200 g Zartbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)  
3 Esslöffel Erdnussbutter ohne Stücke

#### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

- 2 -

Hälfte der Schokolade im Wasserbad schmelzen.  
Restlichen Schokoladegrob hacken.

- 3 -

Butter, Zucker und Vanillearoma schaumig schlagen.  
Milch unterrühren. Eier nacheinander dazugeben und  
jedes Ei 1 Minute einrühren.

- 4 -

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen und  
unter die Buttermasse rühren. Teig halbieren. Unter die  
eine Hälfte gehackte und geschmolzene Schokolade  
geben, die andere Hälfte mit Erdnussbutter verrühren.

- 5 -

Hellen Teig in die Form geben, Schokoladenteig darauf  
verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren,  
sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht. Im  
heißen Ofen 60 - 70 Minuten backen, auskühlen lassen.

Du bist nicht du, wenn du hungrig bist, also schnapp dir  
ein Stück **Erdnussbutter-Marmorkuchen**! Dieser  
Kuchentraum aus Schokolade und Erdnuss schmeckt  
herrlich saftig und wunderbar nussig. Genau so sollte ein  
leckeres Küchlein zum Nachmittagskaffee schmecken.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.