

Mohn-Marmorkuchen - Zum Durchdrehen lecker!

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

250 g weiche Butter
220 g Zucker
5 Eier
150 g Saure Sahne
350 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
100 g gemahlener Mohn
50 ml Milch
1 Teelöffel Vanillearoma
1 Prise(n) Salz

Für die Glasur

100 g dunkle Kuvertüre
100 g weiße Kuvertüre

Besonderes Zubehör

Kastenform (29 cm Durchmesser)

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Butter und Zucker schaumig schlagen. Saure Sahne unterrühren. Eier nacheinander hinzufügen und jedes Ei 1 Minute einrühren.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengen, unter die Buttermasse rühren. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte Vanillearoma geben, die andere Hälfte mit Mohn und Milch verrühren.

- 4 -

Hellen Teig in die Form geben, Mohn Teig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht. Im heißen Ofen 50 - 60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Kuvertüre getrennt schmelzen. Dunkle Kuvertüre auf dem Kuchen verteilen. Weiße Kuvertüre auf die Dunkle geben und mit einem Holzspieß Schlieren ziehen, sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Im Kühlschrank aushärten lassen.

Saure Sahne und Mohn sorgen in dem leckeren Kasten Kuchen für ordentlich Wirbel. Mit der hübschen Black-and-White Glasur ist er fast zu schön zum Essen...aber eben nur fast...hamm!

- 1 -