

## Hallo wach! Mokka-Marmorkuchen mit Karamell

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

300 g Zucker  
100 ml Milch  
180 g weiche Butter  
6 Eier  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100 ml Kaffee  
1 Esslöffel Kakao  
1 Prise(n) Salz  
100 g geschälte Haselnusskerne

#### Für die Glasur

80 g Sahne  
1 Esslöffel Honig  
1 Esslöffel lösliches Kaffeepulver  
150 g Zartbitterkuvertüre

#### Für die Dekoration

2 Esslöffel Haselnussblättchen  
100 g Zucker  
1 Teelöffel Sonnenblumenöl

#### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Den Kaffee zum Kuchen kannst du dir sparen, in dieser süßen Köstlichkeit ist er schon drin. Mit Karamell veredelt wird der Klassiker zu einem saftigen Gaumenschmaus.

Du hast dich bislang nicht an Karamell gewagt? Hier erklären wir dir Schritt für Schritt, wie dir die süße Köstlichkeit ganz einfach gelingt.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Gugelhupfform einfetten.

- 2 -

Für den Karamell 50 g Zucker in einem Topf schmelzen. Milch dazugeben und so lange rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat, abkühlen lassen.

- 3 -

Butter und restlichen Zucker schaumig schlagen. 3 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit restlichen Eiern nacheinander unter die Buttermasse rühren und jedes Ei 1 Minute einrühren.

- 4 -

Mehl mit Backpulver vermengen und unter den Teig rühren. Teig halbieren.

- 5 -

Unter die erste Teighälfte Karamell-Milch und Hälfte des Eischnees heben. Unter die zweite Teighälfte Kaffee, Kakao und Nüsse rühren und übrigen Eischnee heben.

- 6 -

Hellen Karamellteig in die Form geben, dunklen Kaffeeteig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische

## Hallo wach! Mokka-Marmorkuchen mit Karamell

Marmorkuchenmuster entsteht. Im heißen Ofen 60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 7 -

Für die Glasur Sahne mit Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Kuchen mit Glasur überziehen und mit Haselnussblättchen bestreuen

- 8 -

Für die Karamellstücke ein Stück Alufolie mit Sonnenblumenöl einpinseln. Übrigen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit einer Gabel in den Karamell tunken und Fäden auf der Alufolie ziehen, aushärten lassen. Kuchen mit den Karamellstücken verzieren.