

Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den hellen Teig

200 g weiche Butter
240 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Zitronenschale
2 Esslöffel Rum
6 Eier
1 Prise(n) Salz
280 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100 ml Milch

Für den dunklen Teig

20 g Kakao

Für die Dekoration

2 Esslöffel Puderzucker

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Wenn mich jemand fragt, ob ich lieber Vanille- oder Schokokuchen mag, antworte ich sofort „Schoko!“ – ganz klare Sache. Es gibt da allerdings eine Ausnahme, bei der ich Vanille zu meiner heißgeliebten Schokolade dulde,

nein, sogar wünsche: Saftiger Marmorkuchen!

Strömt der Duft von frisch gebackenem Marmorkuchen aus dem Ofen, werden bei mir Kindheitserinnerungen wach. Den Klassiker gab es meistens als Belohnung für gute Noten oder wenn meine Oma zu Besuch kam. Manchmal auch als süße Überraschung oder einfach nur, um „Ich hab dich lieb“ zu sagen. Wie er geschmeckt hat? Nach einer Wolke aus Schoko und Vanille – luftig, locker leicht.

Und wie wird er nun so saftig – der Marmorkuchen? Eine Prise Liebe schön und gut, ein bisschen mehr gehört dann doch dazu. Ich habe Kochbücher gewälzt, mit erfahrenen Mamis gequatscht und meiner Oma ihr Geheimrezept entlockt. Das Ergebnis: Super saftiger Marmorkuchen – der beste, den ich je gegessen habe.

Ei für Ei zum saftigen Marmorkuchen

Es ist ganz einfach! Eier nacheinander zum Teig geben, mindestens 1 Minute einrühren und schon wird dein Marmorkuchen richtig schön saftig. Das Volumen der Eier vergrößert sich und sie verbinden sich ganz wunderbar mit der Butter-Zucker-Masse. Ergebnis: Supersaftiger Marmorkuchen!



Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus

Eier einzeln unterrühren

Der richtige Dreh: So kommt das Muster in deinen Marmorkuchen

Wie muss es sein, das typische Marmormuster? Großflächig und nicht zu gleichmäßig. Wie du das hinbekommst? So einfach geht's:

Den Teig swirlen

Gib erst den hellen Teig in die Form und schichte den dunklen Teig obendrauf. Anschließend ziehst du einen **Holzspieß** oder eine Stricknadel 1 – 2 Mal **spiralförmig durch den Teig**. Der Spieß sollte dabei den Boden der Backform berühren. So kannst du sicher sein, dass du nicht nur die obere Schicht verquirlst. Die Kunst liegt darin, es nicht zu unter- aber auch nicht zu übertreiben. Rührst du zu wenig, entsteht keine Marmorierung und es bleiben zwei Schichten. Rührst du zu viel, gibt's einen hellbraunen Kuchen ohne Muster.



Für das typische Marmormuster einen Holzspieß spiralförmig durch den Teig ziehen.

Den Teig klecksen

Wenn du dir das Swirlen nicht zutraust oder es etwas gleichmäßiger magst, kannst du die beiden Teigsorten einfach **esslöffelweise abwechselnd nebeneinander und übereinander in die Form geben**. Ein Eisportionierer kann dir die Arbeit dabei erleichtern. Das Muster erinnert nach dem Backen an Kuhflecken, sieht aber nicht weniger schön aus.



Teig esslöffelweise abwechselnd nebeneinander und übereinander in die Form geben.

Das Zebramuster

Die klassische Marmorierung ist dir zu öde? Dann ist das tierisch schöne Zebramuster bestimmt was für dich. So funktioniert's: **In die Mitte einer gefetteten Springform einen Löffel weißen Teig geben, darauf einen Löffel schwarzen Teig setzen**. So lange wiederholen bis der Tag aufgebraucht ist. Schon die Oberfläche des Kuchens macht ordentlich was her. Angeschnitten gibt's dann einen richtigen Wow-Effekt.

Die richtige Form für saftigen Marmorkuchen

Tja - welche ist nun die Klassischste aller Marmorkuchenformen? Die einen sagen es sei der Gugelhupf, die anderen der Kastenkuchen. Wieder andere sind sich sicher, dass ein Marmorkuchen in eine Kranzform gehört. Meine Meinung: **Back deinen Marmorkuchen in deiner ganz persönlichen Lieblingsform!**

Für welches Material du dich entscheidest, bleibt ebenfalls dir überlassen. **Silikonformen** sind einfacher zu reinigen und der Kuchen lässt sich problemlos aus ihnen lösen. **Backformen aus Metall** sind nicht nur stabil, widerstandsfähig und hitzebeständig, sondern agieren auch als gute Wärmeleiter. Dein Marmorkuchen wird also gleichmäßig gebräunt.

Je nach Größe der Backform musst du **Backzeit und Teigmenge anpassen**. Ein Gugelhupf mit einem Durchmesser von 22 cm braucht in der Regel 60 Minuten bei 160 °C Umluft. Eine Springform mit 26 cm

Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus

Durchmesser fasst natürlich mehr Teig und backt dementsprechend etwas länger.

Ob dein Kuchen durchgebacken ist, testest du am besten mit dem **Stäbchentest**: Steche mit einem dünnen **Holzspieß** mittig in den Kuchen. Klebt noch Teig am Spieß, muss dein Kuchen weitere 5 Minuten in den Ofen. Ist der Spieß sauber, ist der Kuchen bereit, um vernascht zu werden.

Saftiger Marmorkuchen: Das Grundrezept

Die wichtigsten Tipps und Tricks kennst du jetzt. Also Schürze um, Ofen vorgeheizt und los geht's!

- 1 -

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Butter mit 140 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum schaumig schlagen.



- 3 -

Eier trennen. Eigelb einzeln in die Buttermasse geben und jeweils 1 Minute einrühren.



- 4 -

Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen und dabei nach und nach restlichen Zucker einrieseln lassen.



- 5 -

Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Mit einem Holzlöffel abwechselnd Mehlmischung, Milch und Eischnee unter die Buttermasse heben.

Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus



- 6 -

Teig halbieren. Hälfte des Teigs mit Kakao verrühren.



- 7 -

Hellen Teig in die Form geben, dunklen Teig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht. Im heißen Ofen 50 - 60 Minuten backen und auskühlen lassen. Kuchen aus der form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.



Wie lange ist Marmorkuchen haltbar?

Marmorkuchen frisch halten

Wie dein Marmorkuchen über mehrere Tage schön saftig bleibt? Ich verrate dir einen Trick: Glasiere ihn! Eine Schicht Schoko- oder Vanilleglasur schmeckt nicht nur unwiderstehlich gut, sondern verschließt auch die Oberfläche des Kuchens. Dadurch kann die Feuchtigkeit nicht so schnell entweichen und der Kuchen schmeckt auch nach 1 Woche herrlich frisch.

Du magst deinen Marmorkuchen lieber pur oder mit Puderzucker bestäubt? Dann bewahre ihn am besten in einer verschließbaren Kuchenbox auf. So bleibt er bei Zimmertemperatur 3 – 4 Tage saftig.

Für Spontanbesuch - Marmorkuchen einfrieren

Auch zum Einfrieren eignet sich Marmorkuchen super – allerdings nur ohne Glasur. Kuchen in Scheiben schneiden, in einen Gefrierbeutel verpacken und in das Gefrierfach legen. Wenn der kleine Hunger kommt oder deine Schwiegereltern plötzlich auf der Matte stehen, einfach den Kuchen aus dem Gefrierfach nehmen, Backofen auf 100 °C vorheizen und Kuchen hineingeben. Ofen nach 10 Minuten ausstellen, Kuchen für weitere 10 Minuten in der Speicherwärme stehen lassen und tadaaa - wie frisch gebacken.

So nicht! Die 3 häufigsten Patzer bei Marmorkuchen

Staubig - Dein Marmorkuchen ist total trocken

Kanne sein, dass du ungeduldig warst und alle Eier auf einmal in den Teig gegeben hast? Kann ich verstehen, ist

Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus

aber ein Fehler. Die Eier einzeln aufzuschlagen ist das A und O für ein saftiges Ergebnis.

Luft raus – dein Marmorkuchen wird nicht luftig

Ja ich weiß, Eischnee schlagen nervt. Trotzdem: Eier immer trennen und Eiweiß zu Eischnee schlagen – so wird dein Kuchen extra locker. Es ist zwar etwas Arbeit, aber die Mühe lohnt sich. Ich sag nur: Wie eine fluffige Wolke im Mund...

Matschepampe – dein Marmorkuchen ist zu feucht

Wenn dein Kuchen matschig aus dem Ofen kommt, kann das an zwei Dingen liegen. Entweder er ist noch nicht durchgebacken. Daher immer den Stäbchentest machen, bevor du ihn aus dem Ofen nimmst. Oder es ist zu viel Fett im Teig. Als Faustregel gilt: Auf 300 g Mehl kommen 200 g Butter. Da beim Marmorkuchen der Kakao zum Mehl gerechnet wird, bedeutet das für dich: Auf 280 g Mehl + 20 g Kakao kommen 200 g Butter.

Marmorkuchen reloaded: So peppst du ihn auf

Eigentlich spricht Marmorkuchen ja schon für sich und bedarf keinerlei Firlefanz. Von Zeit zu Zeit habe ich jedoch Lust zu experimentieren. Das kam dabei raus:

Marmorkuchen mit Kirschen

Schoko und Kirsch ist eine unschlagbare Kombination. Kirschen unter den dunklen Teig heben und wie gewohnt mit dem hellen Teig in der Form verquirlen. Et voila: Marmorkuchen á la Schwarzwälder Kirsch. [Zum Rezept](#)



[Marmorkuchen mit Kirschen](#)

Marmorkuchen mit Rum

Einmal probiert und fest ins Grundrezept aufgenommen. 2 Esslöffel Rum geben dem dunklen Teig ein rundes, vollmundiges Aroma. Keine Sorge: Der Alkohol verfliegt beim Backen.

Marmorkuchen mit Eierlikör

„Ein Eierlikörchen hat noch keinem geschadet.“, wie meine Oma zu sagen weiß - auch nicht dem Marmorkuchen. Einfach 250 ml Eierlikör in den Teig geben und die Butter durch 250 ml Sonnenblumenöl ersetzen. Wenn dir der Teig dadurch zu flüssig scheint, 2 – 3 Esslöffel Mehl unterheben. [Zum Rezept](#)



[Marmorkuchen mit Eierlikör und Nutella](#)

Veganer Marmorkuchen

Du verzichtest auf tierische Produkte? Zum Glück lässt sich der Klassiker auch prima mit Öl statt Butter backen. [Wie das genau funktioniert erfährst du hier.](#)

Low-Carb Marmorkuchen

Wer auf seine Linie achten und die Kohlenhydrate klein halten möchte, kann den Zucker durch Zuckerersatzstoffe wie Birkenzucker, Xylit oder Erythritol ersetzen. Das Weizenmehl lässt sich gut durch kohlenhydratarmes Mandelmehl austauschen und verleiht deinem Gebäck einen herrlich nussigen Geschmack. Kleiner Tipp: Mandelmehl ist sehr trocken und saugt daher mehr Flüssigkeit als Haushaltsmehl auf. Einfach 3-5 EL mehr Milch in den Teig geben. [Zum Rezept](#)

Saftiger Marmorkuchen – so bekommst du den Dreh raus



Low Carb Marmorkuchen

Marmorkuchen aufbrezeln: Zum Geburtstag, gefüllt oder glasiert

Marmorkuchen zum Geburtstag

Der schwarz-weiß marmorierte Klassiker ist DER Geburtstagskuchen schlechthin. Natürlich schmeckt Marmorkuchen schlicht mit Puderzucker ganz wunderbar, aber zum Geburtstag darf's ruhig mal etwas Tammtamm sein. Also los: Pepp deinen Marmorkuchen mit Glasur in sämtlichen Farben, Gummibärchen oder Smarties auf. Das Wichtigste nicht vergessen: die Kerzen! Happy Birthday!

Marmorkuchen gefüllt

Auch gefüllt ist der Rührkuchen ein Traum: Einfach Marmorkuchen halbieren, untere Hälfte mit Sahne bestreichen, mit Lieblingsobst belegen und zuklappen. Herrlich!

Marmorkuchen mal anders: Unwiderstehliche Rezeptideen zum nachbacken