

Der saftigste Marmorkuchen

Dieser Marmorkuchen gehört zu den besten, die ich je gebacken habe – und das Gute daran: Er ist einfach zuzubereiten. Das Geheimnis für seine unglaubliche Saftigkeit liegt in der Tränkung, die direkt nach dem Backen erfolgt. Dafür mische ich Amaretto und Milch und gieße die Mischung über den warmen Kuchen. So wird er unglaublich köstlich und bleibt auch länger frisch, falls er so lange hält. Probiere ihn gleich aus.

Kastenform 24 cm

Zutaten

- 150 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz
- 280 g Mehl
- 125 ml Milch 3,5 %

Für den Schokoladenteig

- 20 g Kakaopulver
- 30 ml Milch 3,5 %

Tränke

- 50 ml Amaretto (Alternative: Rum)
- 50 ml Milch

Topping

- Puderzucker oder Schokoguss: 150 g Zartbitterkuvertüre, 1 EL neutrales Rapsöl

Zubereitung

1. Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).
2. Butter mit Zucker und Salz aufschlagen. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen und durch ein Sieb zum Teig geben. Milch hinzufügen und alles verrühren/mixen bis eine homogene Masse entstanden ist.

3. $\frac{3}{4}$ des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Zum Rest des Teiges Kakao und Milch geben, verrühren und auf die helle Masse in Kastenform geben. Mit einem Löffel den Kakaoteig wellenförmig einarbeiten [siehe Video](#).
4. Auf der 2 untersten Ebene des vorgeheizten Ofens 50– 60 Minuten backen.
5. Backprobe: Kurz vor Backende mit einem Holzstäbchen oder Buttermesser an der dicksten Stelle in den Kuchen stechen. Klebt kein Teig daran, ist der Kuchen gebacken. Sonst noch 5– 10 weiterbacken.
6. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, aber in der Form lassen. Amaretto und Milch mischen und gleichmäßig über den Kuchen gießen. Auskühlen lassen, anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank.
7. Herausnehmen mit Puderzucker bestreuen und genießen.

▷ Tausche den **Puderzucker** mit einer **Schokoladenglasur** aus:

Dafür wird Schokoladenkuvertüre zusammen mit Öl über einem Wasserbad langsam geschmolzen. Alles mit einem Schneebesen verrühren, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt. Achtung: der Topf darf nicht das Wasser berühren und das Wasser darf nicht kochen. Dann funktioniert alles!