Marmorkuchen Marmorgugelhupf Variationen

Foto von Johanna Scharinger/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Johanna Scharingers 90jähriger Großtante

Mengen gelten für eine große Silikonform:

Zutaten:
300g Margarine
350g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier
1 EL Rum
450g Mehl
1 P. Backpulver
1/8l Milch
Kakao nach Bedarf.

Zubereitung:
Die Eier trennen und Schnee schlagen. (Ballonschneebesen).

Flexielement einsetzen. Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker und dem Rum einen flaumigen Abtrieb herstellen, ganz langsam

die Eigelbe dazugeben und alles so lang rühren, bis die Masse fast weiß ist. (geht mit dem Flexi am besten).

Dann mit dem Ballonbesen Mehl und Backpulver unterrühren (wirklich rühren, unterheben geht fast nicht bei der Menge), dabei die Milch dazugießen. Zum Schluss den Schnee unterheben.

Dann die Masse teilen und die Hälfte (oder auch nur 1/3 von der ganzen Masse, je nachdem wie viel Schokoanteil man mag) mit Kakao einfärben.

Weiße und Kakaomasse abwechselnd in die gugelhupfform füllen und zum Schluss mit einem Buttermesser den Teig vorsichtig durchmarmorieren.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde lang backen. (Zur Sicherheit stäbchenprobe machen.)

Variante Frank KLee:
Es gab ja da die Diskussion ob mit Margarine oder ohne. Ich habe mal die Variante Nussbutter (gebräunte Butter) probiert, da die ja auch keine Molke mehr enthält. Was soll ich sagen, Megalecker , leichte Karamellnote durch die Butter UND fluffig. Ich bin zwar kein Fan von trockenen Kuchen, aber wenn ich den demnächst in meinem Ofen 5-10 min. kürzer backe ist er absolut perfekt.

Foto Frank KLee mit obiger Nussbuttervariante

Tipp: Alternativ kann man auch dieses Rezept machen. Dann die Masse nicht in einzelne Gläser, sondern in eine Form füllen und Backzeit von 20 auf 50 Minuten erhöhen.

2. Rezept Marmorkuchen mit Haselnüssen von Kerstin Bleidiessel

Foto von Kerstin Bleidiessel

Rezept von der Webseite der Zeitschrift “Lecker als Nussiger Gugelhupf” und von Kerstin auf Kenwood abgewandelt. Mehr Rezepte von Kerstin Bleidiessel findet ihr hier: http://www.kerstins-speisekammer.com/

Zutaten:
200 gr. Zartbitterschokolade
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
425 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
8 EL Milch
200 gr. Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

Zubereitung:
Schokolade grob haken und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen (alternativ könnte man auch die Schokolade im Kessel bei niedriger Temperatur mit Flexi schmelzen lassen, siehe hier: Schokolade schmelzen).

Die weiche Butter und den Zucker und dem Salz mit dem K-Haken cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren bis alle gute untergemengt sind. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise zugeben, dabei immer weiter rühren (Stufe 2 bei der Major). Zwischendurch immer wieder einen EL Milch mit in die Schüssel geben.

Der fertige Teig ist sehr homogen und fast „seidig“.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte die Hälfte der Haselnüsse geben und in die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade und die restlichen Haselnüssen einrühren (Stufe 1 bei der Major).

Eine Backform gut einfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Den Teig schichtweise einfüllen und mit einer Gabel durchziehen.

Bei 175°C (150°C Umluft) für ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Nach Belieben verzieren.