

Rezept für eine Gugelhupfform ø 24 cm oder ~ 2 Liter bzw. eine Kranzform ø 26 cm

Rührteig:

300 g Butter oder Margarine
275 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
3-4 Eier (ich habe 4 Eier - sogar Größe L - verwendet)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Milch
1 Schluck Rum (ich habe 3 EL Rum genommen)

Zusätzlich zum schokoladigen 'Einfärben' des Teiges:

Kakao nach Belieben (ich habe 4 EL genommen)
Zucker nach Belieben (ich habe keinen Zucker mehr dazu gegeben, sondern stattdessen 100 g zerhackte Vollmilch-Schokolade untergerührt)
Milch nach Belieben (ich habe 3 EL Milch dazu gegeben)

Optionaler Schokoguss mit Mandelblättchen:

100 g Vollmilch-Kuvertüre
1 EL Speiseöl
2-3 EL gehobelte Mandeln

Equipment:

Küchenwaage
Messbecher
Mind. 1 Rührschüssel
Handrührgerät mit Rühraufsatz
Evtl. Messer
Evtl. Schneidebrett
Evtl. Teigschaber
Gabel
Kuchenrost/Rost vom Ofen

1. Falls Schokolade in den dunklen Teil untergehoben werden soll, Schokolade zerkleinern. (Anleitung [hier](#))
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Da der Marmorkuchen durch die Größe lange backen muss, empfehle ich Ober- und Unterhitze statt Heißluft, damit der Kuchen am Rand während des Backen nicht schon zu stark austrocknet. (Mehr zum Thema 'Besser Ober-/Unterhitze oder Heißluft?' [hier](#))
3. Die weiche Butter oder auch Margarine (ich nehme Butter, wegen der gesundheitsgefährdende [Transfette](#) in Margarine!) in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät auf mittlerer bis höchster Stufe (am besten auf niedriger Stufe anfangen und beim Rühren hochschrauben) schaumig rühren.
4. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren.
5. Die Eier einzeln nacheinander dazu geben und jeweils ca. 1/2 Minute verrühren.
6. Mehl und Backpulver zusammen in 2-3 Portionen in die Rührschüssel sieben. Zwischen den Portionen die Milch dazu geben und auf mittlerer Stufe verrühren.
7. Den Rum dazu geben und nur kurz verrühren.

8. **Entweder** 1/3 des Teiges abnehmen und in eine separate Rührschüssel füllen **oder** schon 2/3 des Teiges in die Backform füllen, sodass 1/3 in der Rührschüssel zurück bleibt (dies ist die einfachere der 2 Möglichkeiten!). Dazu nimmt man am besten einen Teigschaber, aber zur Not geht es auch mit einem möglichst großen Esslöffel oder einem etwas stabileren Salatlöffel.
9. Das eine Drittel mit dem dem Kakaopulver, ggf. Zucker und der Milch kurz auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät nur kurz verrühren.
10. Falls Schokolade dazu gegeben werden soll, die Schokolade mit einem Teigschaber oder auch einem einfachen Esslöffel unterheben.
11. Falls der helle Teig schon vorher in die Form gefüllt wurde (die einfachere Möglichkeit), einfach den dunklen Teig darauf verteilen und eine Gabel spiralförmig einmal durch den Teig ziehen. Die andere Möglichkeit ist es, abwechselnd einen großen Klacks vom dunklen und vom hellen Teig in die Form füllen und dabei immer einen hellen Klacks auf einen dunklen setzen und umgekehrt. Danach ebenfalls eine Gabel spiralförmig einmal durch den Teig ziehen.
12. Den Kuchen 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Um zu testen, ob der Kuchen schon fertig ist, mit einem Holzstäbchen reinpicksen. Wenn das Holzstäbchen sauber wieder herauskommt (also nichts am Holzstäbchen hängen bleibt), ist der Kuchen fertig und kann rausgenommen werden.
13. Den Kuchen in der Form auf ein Rost (ich nehme dazu das Rost vom Ofen) 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Kuchenrost stürzen. Ich packe den Kuchen zum Abkühlen in Frischhaltefolie ein, damit er dabei nicht weiter austrocknet und saftig bleibt. Das ist aber Geschmackssache; in der Frischhaltefolie gibt es nämlich danach keine knackige Kruste.
14. Ich habe den abgekühlten Kuchen dann noch mit einem Schokoguss überzogen und mit gehobelten Mandeln (=Mandelblättchen) bestreut. Hierzu die Vollmilch-Kuvertüre mit 1 EL Speiseöl (ich nehme Rapsöl) schmelzen. (Anleitung zum Schokoladeschmelzen in der Mikrowelle [hier](#). Anleitung für das Schmelzen im Wasserbad [hier](#). Ich bevorzuge die Methode in der Mikrowelle!) Den Schokoguss mit einem Löffel gleichmäßig auf der Kuchenoberfläche verteilen und die Mandelblätten darüber streuen. Den Guss hart werden lassen (oder auch direkt essen... ;)).

Nährwerte für den gesamten Kuchen inkl. Schokoguss:*

6906 kcal, 112.5 g Eiweiß, 757.7 g Kohlenhydrate - davon 391.5 g Zucker, 365.4 g Fett - davon 228.2 g gesättigt, 8.8 g Natrium

* Diese Angaben gelten für meine Version mit Butter, 4 Eier Größe L, fettarme Milch 1.5% Fett, 3 EL Rum, 4 EL Kakao, Vollmilch-Kuvertüre, Rapsöl und 2 EL Mandelblättchen