

LOTUS MARMORKUCHEN / GUGELHUPF



Weihnachten rückt immer näher, für dieses Rezept habe ich dazu passend einen klassischen Marmorkuchen mit Lotus Keksen verfeinert und mit einer leckeren Glasur versehen. Ihr könnt auch Spekulatiuskekse verwenden oder eine andere Schokolade oder Kuvertüre für die Glasur wählen. Das Rezept gelingt jedem, geht schnell und einfach und benötigt nicht viel Werkzeug.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
1 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und fette eine Marmorkuchen- oder Gugelhupfform mit Backtrennspray.

TEIG

Zerkleinere die Lotuskekse. Verrühre die weiche Butter mit dem Kokosblütenzucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 5-6 Minuten cremig. Gib die Eier einzeln dazu und rühre jedes Ei etwa 30 Sekunden ein, so wird die Masse schön homogen. Mische das Mehl und Backpulver und siebe es dazu, rühre es mit dem Mineralwasser und etwa zwei Drittel der Lotuskekse kurz in den Teig. Fülle ein Drittel des Teigs in die Backform.



Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre den Kakao mit dem Mineralwasser und rühre alles gemeinsam mit den Schokoladendrops in den restlichen Teig. Verteile den Schokoladenteig auf dem hellen Teig und streue die restlichen Keksbrösel darüber.

KUCHEN BACKEN

Marmoriere den Kuchen mit einer Gabel und backe ihn dann im vorgeheizten Ofen für etwa 1 Stunde. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn in der Form abkühlen. Stürze ihn auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig erkalten.

DEKORATION

Setze den Kuchen auf ein Abkühlgitter und stelle dieses auf einen Teller. Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle, rühre das letzte Drittel gemeinsam mit dem Kokosöl ein und erwärme sie nochmal ganz kurz in der Mikrowelle. Gieße die Glasur über den Kuchen. Zerbrötle den Keks und streue ihn über die noch weiche Glasur. Lasse die Glasur bei Raumtemperatur fest werden.

MARMORKUCHEN:

- 150 g** Lotus Biscoff Kekse
- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Kokosblütenzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 4** Eier (zimmerwarm)
- 400 g** Mehl
- 4 TL** Backpulver
- 200 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)

FÜR DEN SCHOKOLADENTEIG:

- 30 g** Kakao
- 100 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 50 g** Schokoladendrops (backfest)

DEKORATION:

- 200 g** Karamellkuvertüre
- 1 TL** Kokosöl
- 1** Lotus Biscoff Keks

LOTUS MARMORKUCHEN / GUGELHUPF



Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Aus der restlichen Kuvertüre kannst du Rocky Roads herstellen.