



MARMORKUCHEN IN DER KASTENFORM MIT BROMBEEREN / SALLY'S CLASSICS



Ein zarter und aromatischer Marmorkuchen mit Haselnüssen im Teig und saftigen Brombeeren.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

HELLER TEIG

Verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten sehr cremig. Rühre nun ein Ei nach dem anderen für jeweils 1 Minute ein, bis eine homogene Masse entsteht. Rühre nun die Milch, den Zitronenschalenabrieb, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und die Haselnüsse ganz kurz ein.

KAKAOTEIG

Verrühre das Kakaopulver mit der Milch und nach Belieben mit dem Rum zu einer Paste. Verrühre 1/3 des hellen Teiges mit dem Kakao, um einen Schokoladenteig zuzubereiten.

Fette die Kastenform mit Backtrennspray und bemehle sie bei Bedarf.

Fülle die Hälfte des hellen Teiges ein, verteile 1/3 der Brombeeren darüber. Streiche den dunklen Teig darüber, verteile wieder 1/3 der Brombeeren darüber. Schließe mit dem hellen Teig und den Brombeeren ab. Marmoriere den Teig mit einer Gabel und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 60 Minuten.

Lasse ihn danach abkühlen und löse den Kuchen aus der Form heraus. Bestreue ihn mit süßem Schnee und serviere ihn.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

HELLER TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier (zimmerwarm)
- 200 ml** Milch (lauwarm)
- 1** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)
- 250 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 250 g** Haselnüsse (gemahlen)

KAKAOTEIG:

- 40 g** Kakao
- 60 ml** Milch
- 1 EL** Rum
- 200 g** Brombeeren

ZUM BESTREUEN:

- süßer Schnee