



**ORF** extra

## Zitronen-Zimt-Marmorkuchen

*Für diesen lockeren Kuchen müssen Butter und Zucker zu einem fast weißen Schaum aufgeschlagen werden. Halten Sie durch, das dauert einige Minuten. Am einfachsten ist es mit einer Küchenmaschine, aber wer Geduld hat, kann auch einen elektrischen Handmixer verwenden. Die Verzierung mit Zuckerglasur ist hier ganz einfach, und das Gestalten der Schneemänner macht viel Spaß. Wer schon etwas mehr Übung und Ehrgeiz hat, kann sich an der »Glaskugel« versuchen, die dem Kuchen etwas absolut Märchenhaftes gibt.*

### für 8 Personen

#### **BASISTEIG**

300 g Zucker  
250 g weiche Butter, plus etwas für die Form  
1 TL Salz  
250 g Vollei (ca. 6 mittelgroße Eier)  
350 g Mehl (alternativ glutenfreies Mehl mit 1 TL Xanthan)  
fein abgeriebene Schale von 3 Zitronen (bio)  
1½ TL Backpulver (bei Bedarf glutenfrei)  
200 g saure Sahne

#### **ZIMTTEIG**

50 g hellbrauner Zucker  
1 EL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener Ingwer  
¼ TL gemahlene Muskatnuss

#### **ROSMARINBÄUMCHEN**

Rosmarinzweige  
1 Eiweiß  
Zucker

#### **ZUCKERKUGEL**

1 Luftballon  
150 g Zucker  
100 g Glukosesirup  
35 ml Wasser  
Zuckerthermometer

## **ZITRONENGUSS**

225 g Puderzucker  
2 -4 EL Zitronensaft  
weiße Lebensmittelfarbe

## **ZUM DEKORIEREN**

weiße Marshmallows  
Streusel (Perlen, Zuckerblümchen) nach Wahl  
schwarzer Lebensmittelfarbstift  
Fondant oder Candy Melts in Orange  
Minibrezeln, Salzstangen

## **Zubereitung:**

- 1) Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Kranzkuchenform (2,4 Liter) großzügig mit Butter einfetten.
- 2) Zucker, Butter und Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder mit einem Handmixer sehr hell und schaumig aufschlagen.
- 3) Das Vollei nach und nach (oder die Eier einzeln) zugeben und jeweils etwa 1 Minute unterrühren.
- 4) Mehl (oder glutenfreie Mischung), Zitronenschale und Backpulver zugeben und nur kurz unterrühren.
- 5) Die saure Sahne zügig unterheben. Nicht zu lange rühren!
- 6) 300 g Teig in eine separate Schüssel füllen. Alle Zutaten für den Zimtteig zufügen und kurz unterrühren.
- 7) Abwechselnd mit zwei Esslöffeln Kleckse der beiden Teige in die Form geben. Danach mit einem Essstäbchen oder einer Gabel einige Wirbel durch die Teige ziehen.
- 8) 50 - 60 Minuten backen, bis an einem mittig eingestochenen Stäbchen keine Teigreste mehr haften.
- 9) Inzwischen die »Tannenbäumchen« vorbereiten. Die Rosmarinzweige in Eiweiß tauchen, dann in Zucker wälzen. Auf Backpapier legen und komplett trocknen lassen.
- 10) **Für die »Glaskugel«** einen Luftballon mit kaltem Leitungswasser füllen und verknoten. Den Ballon mit dem Knoten nach unten auf einen Schüsselrand setzen. Die Schüssel muss kleiner als der Ballon sein, damit er nicht durch herabtropfenden Zucker an der Schüssel festklebt. Backpapier unterlegen, um herabtropfenden Zucker aufzufangen.
- 11) Zucker, Glukosesirup und Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Auf hoher Stufe erhitzen und nicht rühren, bis die Mischung 150 °C heiß ist. Bei dieser Temperatur den Topf vom Herd nehmen und die Mischung wieder auf 130 -133 °C abkühlen lassen. Dabei stehen bleiben, denn es geht schnell!  
  
Die Mischung kreisförmig über den Luftballon gießen und 10 -15 Minuten erstarren lassen. Den Luftballon von der Schüssel nehmen und über die Spüle halten. Den Knoten mit einer Schere abschneiden und das Wasser herauslaufen lassen (es darf die Zuckerkugel nicht berühren). Den Luftballon vorsichtig aus der Zuckerkugel ziehen. Die Kugel auf einem Stück Backpapier beiseitelegen.

12) Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Küchengitter stürzen. Er sollte sich leicht aus der Form lösen. Falls nötig mehrmals kräftig auf die Form klopfen.

13) Wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Etwas weiße Lebensmittelfarbe zugeben. Dadurch wird die Glasur undurchsichtig und sieht noch mehr wie Schnee aus.

14) Den Zuckerguss mit einem Löffel auf den Kuchen träufeln und an den Seiten herunterlaufen lassen. Die Zuckerkugel in die Mitte setzen, dahinter einige Rosmarinbäumchen platzieren. Weiße Marshmallows mit Streuseln, Lebensmittelfarbe, orangefarbenem Fondant oder Candy Melt, kurzen Salzstangen und kleinen Süßigkeiten nach Schneemännerart verzieren und auf dem Kuchen anordnen.