

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Glasierter Marmor-Kuchen

**Aufwendig**



### Zutaten für eine Gugelhupfform

Für den Marmorkuchen: 250 g Butter, 150 g gesiebter Staubzucker, 120 g Eidotter (ca. 7 Stück), 1/2 Packung echter Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Abrieb von 1 Orange, 230 g Eiweiß (ca. 7 Stück), 100 g Kristallzucker, Prise Salz, 220 g Mehl (Type 480), 90 g Stärkemehl, 1/2 TL Backpulver, 15 g Kakao, 3-4 EL Wasser; Butter und Mehl für die Form.

Für die Glasur: etwas flüssige dunkle Schokolade, 50 g sehr weiche Butter, 200 g Milkschokolade.

Für die Glasur: fertiger Fondant (oder dafür Staubzucker mit Zitronensaft verrühren).

### Zubereitung

Für den Marmorkuchen aus der sehr weichen Butter, dem Staubzucker und den Eidottern mit geriebenen Zitruschalen und Vanillezucker einen schaumigen Abtrieb herstellen. Eiweiß und Zucker mit Salz zu cremigem Schnee schlagen und beide Teile vermengen. Die Mehl-Stärke-Backpulver-Mischung unterheben. Etwa ein Drittel der hellen Masse mit dem mit Wasser angerührten Kakao vermischen.

Abwechselnd helle und dunkle Masse in die gebutterte und mit Mehl gestaubte Kuchenform füllen. Im Rohr bei etwa 160 °C Heißluft 30-45 Minuten backen. Stürzen und völlig auskühlen lassen.

Für die Glasur Milkschokolade und Butter vermischen und über den kühlen Kuchen gießen. Den Überschuss durch leichtes Klopfen am Gitter verringern. Mit der dunklen Schokolade dekorieren. Auf eine Torten-Etagere setzen und bei Zimmertemperatur servieren.

### Variante Nusskuchen

Für den Nusskuchen: 250 g Butter, 150 g gesiebter Staubzucker, 120 g Eidotter (ca. 7 Stück), 1/2 Packung echter Vanillezucker, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Abrieb von 1 Orange, 230 g Eiweiß (ca. 7 Stück), 100 g Kristallzucker, Prise Salz, 200 g Mehl (Type 480), 90 g Stärkemehl, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Zimt, 60 g geriebene Walnüsse, 110 g gehackte Walnüsse; Butter und Mehl für die Form.

Für den Haselnusskuchen aus der sehr weichen Butter, dem Staubzucker und den Eidottern mit geriebenen Zitruschalen und Vanillezucker einen schaumigen Abtrieb herstellen. Eiweiß und Zucker mit Salz zu cremigem Schnee schlagen und beide Teile vermengen. Die Mehl-Stärke-Backpulver-Mischung samt Zimt und Nüssen unterheben.

In die gebutterte und mit Mehl gestaubte Kuchenform füllen. Im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft 30-40 Minuten backen. Völlig auskühlen lassen.