



# Zebra Marmorkuchen

Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	250 g
Zucker	250 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	1 TL
Buttermilch	250 g
Kakaopulver	50 g
Milch	100 g
Schlagsahne	50 g
Espresso	40 ml
Kuvertüre, zartbitter	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Spritzbeutel, Gugelhupfform 22 cm

Durchmesser, Küchenmaschine

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Gugelhupfform mit Backtrennspray oder Butter gut ein.

### 2. Rührteig

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Gib dann jedes Ei einzeln hinzu und rühre es etwa 1 Minute ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es dann mit der Buttermilch im Wechsel ein.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Sallys Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

### 3. Marmorkuchen

Verrühre den Kakao mit der Milch in einer separaten Schüssel und gib etwa ein Drittel des Teigs dazu. Rühre den Teig kurz ein und fülle den dunklen und den hellen Teig dann jeweils in einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Schneide die Spitzen der Spritzbeutel ab und fülle den Teig abwechselnd in Ringen in die Backform. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60-70 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn 10 Minuten in der Form abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt ganz abkühlen.

Tipp: Schneide den über die Form hochbackenen Kuchen mit einem scharfen Messer ab, so steht er nach dem Stürzen schön gerade.

#### 4. Dekoration

Koche die Sahne mit dem Espresso auf. Hacke die Kuvertüre und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Gieße die Glasur über den Kuchen und verstreiche sie nach Belieben mit einem Pinsel. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	552 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g