

Saftigster Marmorkuchen der Welt aus der Mini-Kastenform von Pampered Chef®

(ehem. 4er Zauberkästch**)



Saftiger Marmorkuchen aus der 4 er Mini-Kastenform von Pampered Chef®

Zutaten:

225 g weiche Butter

225 g Zucker

6 Eier

TL Vanille Extrakt oder 1 P. Vanille Zucker

150 g Schmand

300 g Weizenmehl Type 405

1 P. Backpulver

120 g Zartbitter Schokolade

2 EL Kakaopulver

1 EL Rum (optional)

Puderzucker oder Glasur (optional)

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen

Butter und Zucker cremig aufschlagen 5 Minuten/Schmetterling Einsatz/Stufe 4

Die Eier danach einzeln währenddessen das Messer auf Stufe 3 läuft durch die Deckelöffnung hinzugeben.

Danach das Vanille Extrakt sowie den Schmand 30 Sekunden/Stufe 3 einrühren

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nur kurz einrühren sodass keine Klümpchen mehr zu sehen sind 30 Sekunden/Stufe 2, wenn nötig danach mit dem Spatel noch nacharbeiten

Den Mini-Zauberkasten mit Kokosfett oder Backtrennmittel gut einfetten und die Hälfte des Rührteiges gleichmäßig in die 4 Kästchen einfüllen

Zu dem restlichen Teig im Mixtopf nun die aufgelöste Schokolade und das Kakaopulver und evtl. den Rum hinzugeben 20 Sekunden/Stufe 3

Den Schokoladen Teig auf den weißen Teig gießen und mit einer Gabel das typische Marmormuster machen – Gabel drehend durch den Teig ziehen

Der Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach vorgeheizt/ca. 50 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Nach dem Abkühlen die Kuchen mit Puderzucker oder Glasur dekorieren

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezepte: <https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de