Marmorierter Schokoladenkuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (10 Stücke)

» 150g Butter/Margarine
» 75g Zucker
» 3 Ei(er)
» 50ml Milch
» 130g Mehl
» 2TL Backpulver
» 40g gem. Mandeln
» 120g Kuvertüre (weiß)
» 2EL Kakao
» 2EL Rum
» 60g Kuvertüre (Halbbitter)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Die Form (Kastenform) fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren, nacheinander die Eier und dann die Milch unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und unter den Teig rühren.

2. Zwei Drittel des Teiges abnehmen. 60g weiße Kuvertüre fein hacken und darunterrühren. Das Kakaopulver und den Rum unter den restlichen Teig rühren. Die Hälfte des hellen Teiges in die Form geben. Dann den dunklen Teig darauf geben und den restlichen hellen Teig darüber streichen. Mit einem Löffelstiel durch den Teig ziehen.

3. Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene bei 160°C etwa 45min backen. In der Form auskühlen lassen. Für den Guss die restliche weiße und die dunkle Kuvertüre hacken und getrennt im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüren über den Kuchen träufeln.

Tip: Statt Rum Orangensaft verwenden.

Nährwerte: 340kcal/E7g/F18g/KH21g pro Stück

angelegt am: 26.06.2003 Rezept-Nr: 410

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke