

MARMOR RÜHRKUCHEN



MARMOR RÜHRKUCHEN

Zutaten

300 g Butter, weich / 300 g Zucker / 1 Packung Vanillezucker / 6 Eier / 360 g Mehl / 1 Packung Backpulver / 1 Prise Salz / 180 ml Milch / 3 EL Kakaopulver / Staubzucker, zum Bestreuen

Gebacken mit
RIESS Edition Sarah Wiener
Gugelhupfform Ø 22 cm Schoko/Vanille



Artikelnummer: 0495-573
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine Gugelhupfform gut einfetten.
2. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker hellcremig rühren.
3. Danach ein Ei nach dem anderen hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Zwischendurch mit einem Gummispatel die Zutaten von den Schüsselwänden kratzen, damit sich alles vermengen kann.
4. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und über die restliche Masse sieben. Auch die Milch hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen.
5. Etwa 1/3 der Masse in eine extra Schüssel geben und mit Kakaopulver verrühren.
6. Nun abwechselnd hellen und dunklen Teig in die vorbereitete Form geben und zum Schluss mit einem Buttermesser verwirbeln.
7. Den Rührkuchen für 45 min. backen, danach etwas in der Form und zum Schluss komplett auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Den Marmor Rührkuchen dick mit Staubzucker bestreuen.

Rezept und Foto von Kevin Buch
lawofbaking.com