

Schokoladiger Mamorkuchen





Den klassischen Marmorkuchen kennt jeder - heute gibt es eine Abwandlung mit weißer und dunkler Schokolade und er schmeckt einfach vorzüglich.

Zutaten für einen schokoladigen Marmorkuchen:

1 Auflaufform mit ca. 30 x 24 cm Durchmesser

150 g Butter

150 g dunkle Schokolade

150 g weiße Schokolade

5 Eier

300 g brauner Zucker (ersatzweise 250 g Puderzucker)

Prise Salz

50 g Creme fraiche

300 g Mehl universal

1 Pkg Backpulver

Zubereitung:

Die Schokoladen getrennt in kleine Stücke zerteilen und jeweils mit 75 g Butter in eine Schüssel geben. Einen Topf Wasser erhitzen und die Schüssel mit dem Schoko- Buttergemisch darüber stellen und schmelzen. Wichtig ist, dass die Schokoladen nicht zu stark erhitzt werden - sollte nicht über 40° Grad sein. Danach etwas abkühlen lassen. In die geschmolzene weiße Schokolade, die Creme fraiche zügig unterrühren, kann etwas grießlig werden, das stört aber nicht. Die ganzen Eier mit dem Zucker cremig verrühren und das mit einer Prise Salz und Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig halbieren, in die eine Hälfte die dunkle Schokomasse und in die andere Hälfte die weiße Schokomasse einrühren. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen und die dunkle Teigmasse

einfüllen, darüber die helle Teigmasse verteilen. Mit einer Gabel den Teig durchziehen, sodass eine Marmorierung entsteht und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Ober-und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.