

Marmor Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Samstag, 4. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Alkohol	5
Kuchen Andere	38
Kuchen Marzipan	107
Kuchen Nougat	113
Torten.....	122
Vollkorn	127

Inhaltsverzeichnis

Marmor Kuchen & Torten	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen Alkohol	5

Amaretto Marmor Kuchen 6 Ei M.....	5
Dinkel Marmor Kuchen 4 Ei.....	6
Eierlikör Marmor Kuchen 5 Ei.....	7
Eierlikör Marmor Kuchen Ei M.....	7
Feiner Marmor Kuchen mit Mandeln 5 Ei M.....	8
Gefüllter Marmor Kuchen 4 Ei M.....	9
Kaffee Karamell Marmor Kuchen 6 Ei M.....	10
Kirsch Schoko Marmor Kuchen 5 Ei M.....	11
Köstlicher Marmor Kuchen 4 Ei M.....	12
Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M.....	13
Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	14
Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	15
Marmor Gugelhupf 5 Ei M.....	15
Marmor Gugelhupf 8 Ei.....	16
Marmor Gugelhupf mit Eierlikör 5 Ei M.....	17
Marmor Kuchen 10 Ei M.....	18
Marmor Kuchen 3 Ei M.....	19
Marmor Kuchen 4 Ei.....	19
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	20
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	20
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	21
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	22
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	23
Marmor Kuchen 4 Ei M.....	24
Marmor Kuchen 5 Ei.....	24
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	25
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	26
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	26
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	27
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	27
Marmor Kuchen 5 Ei M.....	28
Marmor Kuchen 6 Ei.....	29
Marmor Kuchen 7 Ei M.....	29
Marmor Kuchen 8 Ei.....	30
Marmor Kuchen Gefüllter 4 Ei M.....	31
Marmor Kuchen mit Bananenstücken 4 Ei M.....	32
Marmor Kuchen mit Birnen 4 Ei M.....	32
Marmor Kuchen mit Mandeln 4 Ei.....	33
Marmor Schicht Kuchen 6 Ei M.....	34
Mein Geburtstags Gugelhupf 4 Ei + 3 Eigelb M.....	35
Orangen Marmor Kuchen mit Schokofüllung 4 Ei M.....	36
Raffinierter Marmor Schichtkuchen 6 Ei M.....	37
Saftiger Marmor Kuchen 5 Ei M.....	38
Kuchen Andere.....	38
Birnen Marmor Kuchen 4 Ei M.....	38
Blaubeer Marmor Kuchen 5 Ei M.....	39
Cappuccino Vanille Marmor Kuchen 4 Ei M.....	40
Diät Marmor Kuchen 2 Ei M.....	41

Erdbeer Marmor Kuchen 2 Ei + 2 Eigelb.....	42
Falscher Marmor Kuchen 2 Ei M.....	42
Französischer Marmor Kuchen 4 Ei M.....	43
Grüner Marmor Kuchen 4 Ei M.....	44
Jogurt Marmor Gugelhupf 3 Ei M.....	45
Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	46
Kalorienarmer Marmor Kuchen 2 Ei M.....	47
Karotten Marmor Cake 4 Ei M.....	47
Kastanien Marmor Gugelhupf 3 Ei M.....	48
Köstlicher Marmor Kuchen 4 Ei M.....	49
Marmor Gugelhupf 3 Ei M.....	50
Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	50
Marmor Gugelhupf 5 Ei	51
Marmor Gugelhupf 5 Ei	52
Marmor Kirschen Kuchen 4 Ei	52
Marmor Kuchen.....	53
Marmor Kuchen 3 Ei M	53
Marmor Kuchen 3 Ei M	54
Marmor Kuchen 3 Ei M	55
Marmor Kuchen 4 Ei.....	56
Marmor Kuchen 4 Ei M	57
Marmor Kuchen 4 Ei M	57
Marmor Kuchen 4 Ei M	58
Marmor Kuchen 4 Ei M	59
Marmor Kuchen 4 Ei M	59
Marmor Kuchen 4 Ei M	60
Marmor Kuchen 4 Ei M	60
Marmor Kuchen 4 Ei M	61
Marmor Kuchen 4 Ei M	62
Marmor Kuchen 4 Ei M	63
Marmor Kuchen 4 Ei M	63
Marmor Kuchen 4 Ei M	64
Marmor Kuchen 4 Ei M	65
Marmor Kuchen 5 Ei.....	65
Marmor Kuchen 5 Ei.....	66
Marmor Kuchen 5 Ei.....	67
Marmor Kuchen 5 Ei M	67
Marmor Kuchen 5 Ei M	68
Marmor Kuchen 5 Ei M	68
Marmor Kuchen 5 Ei M	69
Marmor Kuchen 5 Ei M	69
Marmor Kuchen 5 Ei M	70
Marmor Kuchen 5 Ei M	71
Marmor Kuchen 5 Ei M	72
Marmor Kuchen 5 Ei M	72
Marmor Kuchen 6 Ei M	73
Marmor Kuchen 6 Ei M	74
Marmor Kuchen 6 Ei M	74

Marmor Kuchen 7 Ei M	75
Marmor Kuchen Adrian 4 Ei M	75
Marmor Kuchen ala Austria 3 Ei M.....	76
Marmor Kuchen auf steirische Art 4 Ei M.....	77
Marmor Kuchen Großmutter 4 Ei M	77
Marmor Kuchen im Gugelhupf 3 Ei M.....	78
Marmor Kuchen mit Mandarinen 5 Ei M.....	79
Marmor Kuchen mit Pflaumenmus 3 Ei.....	80
Marmor Kuchen mit Pistazien und Paranüsse 5 Ei M.....	80
Marmor Kuchen mit Preiselbeeren 4 Ei	81
Marmor Kuchen mit Walnüssen 4 Ei M	82
Marmor Kuchen, gesunder 4 Ei M.....	83
Marmor Napf Kuchen 3 Ei M	83
Marmor Schoko Rolle 4 Ei M.....	84
Marmor Tassen Kuchen 4 Ei M.....	85
Marmor Tassenkuchen mit Zimt 4 Ei M.....	86
Marmorierter Blech Kuchen 10 Ei M	87
Marmorierter Kuchen 3 Ei	88
Marmorierter Rote Grütze Kuchen 5 Ei.....	88
Mohn Marmor Kuchen mit Kirschen 4 Ei M	89
Preiselbeer Marmor Kuchen 4 Ei M.....	90
Rosa Marmor Kuchen 4 Ei M.....	91
Rübli Marmor Kuchen 4 Ei M.....	92
Schlankheits Marmor Kuchen 4 Ei M.....	94
Stracciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	94
Tante Elses Marmor Kuchen 4 Ei M.....	95
Vanille Marmor Kuchen 4 Ei M.....	95
Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	96
Kuchen Käse	97
Geschichteter Marmor Käse Kuchen 10 Ei M.....	97
Himbeer Käse Kuchen, marmoriert 8 Ei M.....	98
Käse Marmor Kuchen 3 Ei M.....	99
Marmor Käse Kuchen I 6 Ei M.....	100
Marmor Käse Kuchen mit Knusperstreusel 4 Ei M.....	101
Marmor Käse Kuchen 6 Ei M.....	101
Marmor Käsekuchen mit Streusel 4 Ei M	102
Marmor Kürbis Käsekuchen 2 Ei M.....	103
Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M.....	104
Marmorierter Himbeer Käsekuchen M o	105
Marmorierter Käse Kuchen 4 Ei M	106
Marmorierter Schoko Käsekuchen 10 Ei M	107
Kuchen Marzipan.....	107
Gefüllter Marmor Kuchen 14 Ei M.....	108
Marmor Gugelhupf mit Marzipan 6 Ei M.....	109
Marmor Kuchen Gefüllter 4 Ei M.....	110
Marmor Kuchen mit Marzipan 5 Ei M.....	111
Marzipan Marmor Kuchen 5 Ei.....	112
Mohn Marmor Kuchen 6 Ei M.....	112

Kuchen Nougat	113
Haselnuss Marmor Kuchen 5 Ei M.....	113
Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M.....	114
Marmor Käse Kuchen 6 Ei M.....	115
Marmor Kuchen mit Nougat 5 Ei M.....	116
Marmor Kuchen mit Nougatcreme 5 Ei M.....	117
Marmor Kuchen mit Nuss Nougat Creme 4 Ei M.....	118
Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M.....	118
Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M.....	119
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln.....	120
Walnuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M.....	121
Torten	122
Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M.....	122
Marmor Obsttorte 5 Ei M.....	123
Marmor Rührteig Törtchen 5 Ei M.....	124
Marmorierte Frucht Torte M.....	124
Marmorierte Himbeer Torte 3 Ei M.....	125
Marmorierte Mousse Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....	126
Vollkorn.....	127
Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M.....	127
Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei.....	128
Marmor Kuchen mit Ingwer 1 Ei M.....	129
Marmorkuchen Gomrokol 5 Ei M.....	130
Vollkorn Marmor Kuchen 4 Ei M.....	131
Hinweis M.....	132
Hinweis Ei.....	132
Hinweis für Word.....	132

Kuchen Alkohol

Amaretto Marmor Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Kuvertüre, Halbbitter

125 g Kekse Amarettini

250 g Butter, weiche

175 g Zucker

1 Prise Salz

4 Tropfen Bittermandelöl

6 Eier

450 g Mehl

80 g Mandeln, gehackt

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

5 Ei Milch

2 Ei Kakaopulver

5 Ei Amaretto

2 Mandeln, gehackte

2 Ei Zucker Hagelzucker

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Springform mit Rohrbodeneinsatz

26cm fetten und mit Mehl ausstäuben.

Amarettini grob zerbröseln.

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 1/8l Milch kurz unterrühren.

Teig in 3 Portionen teilen. Unter eine Kakao, 3 Ei flüssige Kuvertüre und 5 Ei Milch, unter

eine andere Amarettini und Likör rühren. Nacheinander dunklen, hellen und Amarettoteig in die Form füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

Bei 175°Grad Umluft 150° ca. 1Std. backen. Stürzen und auskühlen.

Mandeln ohne Fettzugabe rösten. Kuvertüre nochmals im heißen Wasserbad erwärmen. Auf dem Kuchen verteilen. Mit Hagelzucker und den Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Tipp: Lässt sich gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.11.02 Roslin CK

Dinkel Marmor Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Zucker Fruchtzucker

250 g Dinkel - Mehl

1/8 Liter Wasser

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Ei Rum

1/8 Liter Öl, Diätspeiseöl, Distelöl

2 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Fruchtzucker, Dotter, Vanillezucker, Rum und Wasser schaumig rühren. Dinkelmehl mit Backpulver vermischen und mit dem Diätspeiseöl unter die Dottermasse vermengen und den Eischnee unterheben. Teig teilen - eine Hälfte Kakao unterrühren. In gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen und im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.06.03 Gretchen

Eierlikör Marmor Kuchen 5 Ei

Zutaten

5 Eier

200 g. Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Eierlikör

250 ml Öl

1 Pck. Backpulver

300 g. Mehl

2 Ei Kakao

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Eierlikör und Öl separat zusammenrühren.

Ölmasse in die Eiermasse langsam einrühren und das Mehl mit Backpulver vermengen. Dann in die Masse unterheben.

Ein Teil der Masse mit dem Kakao vermengen und wie einen Marmorkuchen in eine Gugelhupfform gießen.

ca. 60 Minuten bei 175 °C backen. Eventuell die letzten 10 Minuten den Kuchen mit Folie abdecken.

Eierlikör Marmor Kuchen Ei M

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Tasse/n Eierlikör

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver
2 El Kakaopulver, entölt
1 Prise Salz

Kuvertüre, Schoko, zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver zu einem Rührteig vermengen. Den Teig in zwei Teile teilen. In die eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Die zwei Teige in eine Gugelhupf-Form füllen und zu einem Marmorkuchen vermengen.

Bei 200° C ca. 55-60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoguss verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

26.09.04 Leye30

Feiner Marmor Kuchen mit Mandeln 5 Ei M

Zutaten:

225 g Butter
225 g Zucker
3 Tropfen Zitronenaroma
1 Prise Salz
2 El Rum

5 Eier

225 g Mehl,
2 TI Backpulver,

6 El Obers/Sahne

2 El Kakao

50 g geriebene Schokolade

50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Zitronenaroma, Salz, Rum und Eier zugeben, so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit dem Obers/Sahne unterrühren. Den Teig halbieren. Kakaopulver und aufgelöste Schokolade unter eine Hälfte mischen, die Mandeln unter die andere. Den hellen Teig in eine gut gefettete Backform füllen, den dunklen Teig darauf geben und

gut gefettete Backform füllen, den dunklen Teig darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Bei 175° C ca. 60 Minuten backen.

Liebe Grüße, Becci

Rezept vom 02. November 2000

Gefüllter Marmor Kuchen 4 Ei M

250 g Butter,
150 g Zucker; 1

4 Eier,

1 Prise Salz

1 Tüte Vanillezucker

500 g Mehl,

1 Tüte Backpulver

150 ml Milch; 1

3 Ei Milch davon abnehmen 2

100 g Zucker; 2

2 Ei Kakaopulver

50 g Haselnüsse;

gemahlen Fett;

für die Form

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker 1 schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zuckerunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch 1 zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen. Die zweite Hälfte mit dem Zucker 2, Kakao, Nüssen und der Milch 2 verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen [im vorgeheizten Backofen](#) E-Herd: 175 Grad / Umluft-Herd: 150 Grad / Gasherd: Stufe 2 etwa 1 Stunde backen

580 ml Dose Ananas; in Stücken

200 g Marzipan-Rohmasse

4 Ei Rum,

300 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif

1 Tüte Vanillezucker

100 g Haselnuss-Krokant

Füllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen. Verzierung: Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Kaffee Karamell Marmor Kuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier Gr. M

180 g weiche Butter oder Margarine

400 g Mehl

3 TI Backpulver

100 ml starker, kalter Kaffee

2 TI Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g geschälte Haselnusskerne

150 g Halbbitter Kuvertüre

80 g Schlagsahne

1 El Honig

1 El lösliches Kaffeepulver

50 g Haselnussblättchen

Zubereitung

1. 50 g Zucker karamellisieren lassen, mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen.

2, 3 Eier trennen. Fett und 250 g Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

3. Teige abwechselnd in eine gefettete Pannetonne oder Gugelhupfform 1,5 Liter Inhalt füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

4. Kuvertüre fein hacken. Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Haselnussblättchen bestreuen. Ein Stück Alufolie einölen. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Mit einer Gabel Fäden auf der Alufolie ziehen, erkalten lassen. Karamellstücke auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 440 kcal, E 8 g, F 23 g, KH 50 g

Mini Nr. 40/03

Kirsch Schoko Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

1 Glas 720 ml Schattenmorellen,

100 g Zartbitter-Schokolade,

250 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

175 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker ,

Salz,

5 Eier ,

150 ml Speiseöl,

200 ml Eierlikör,

1 Portion Hermann-Teig,

25 g Kakaopulver,

2 El Puderzucker.

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen. Schokolade grob hacken. 325 g Mehl, Backpulver, 150 g Zucker, Vanille Zucker , Salz, Eier, Öl, Eierlikör und Hermann-Teig glatt rühren. Teig halbieren. Kirschen mit 25 g Mehl bestäuben. Unter eine Kakao und 25 g Zucker rühren. Schokolade unterheben. Hälfte Kirschen unter hellen Teig heben. Rest Kirschen unter dunklen Teig heben.

2. Erst den hellen Teig, darauf den dunklen Teig in eine gut gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm Durchmesser mit Rohrbodeneinsatz

füllen. Teig mit einer Gabel marmorieren. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,

Pro Stück ca. 300 kcal. E 5 g, F 13 g, KH 39 g.

Köstlicher Marmor Kuchen 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TI abgeriebene Zitronenschale

125 ml Milch

2 El Kakaopulver

1 El Rum

Außerdem.

Puderzucker

Teig

1. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts cremig rühren,
2. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Napfkuchenform gründlich fetten.
3. Mehl sowie Backpulver auf die Butter Eier Masse geben und mit der Zitronenschale sowie der Milch einrühren.

Fertigstellung

1. Dann 2/3 des Teigs in die 1 Napfkuchenform füllen und mit einem Löffel glatt streichen.

2. Den übrigen Teig mit Kakaopulver und Rum verrühren und auf den hellen Teig gleiten lassen. Dann den dunklen Teig mit Hilfe einer Gabel in kreisenden Bewegungen unter den hellen Teig ziehen. Den Marmorkuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 60 Min. backen.

3. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Dazu das Stäbchen tief in den Teig hineinstecken und wieder herausziehen. Bleibt noch Teig daran kleben. den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ausdampfen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 60 Min.

Pro Stück ca. 320 kcal

UNSER TIPP:

Die, dunkle Teigmasse statt mit Kakaopulver zur Abwechslung mit Schokoladenpulver zubereiten. So wird sie geschmacksintensiver. Den Kuchen evtl. mit einem Schokoguss verzieren.

Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M

Zutaten Gugelhupf:

400 g Butter

200 g Puderzucker

8 Ei trennen

200 g Kristallzucker

460 g Mehl

100 g in etwas Mehl melierte kandierte Früchte große Stücke

80 g Dessert Chocolate ?

Edelbitter, 61 % Kakao

400 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung Gugelhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steifschlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die kandierten Früchte auf Schaschlikspieße aufspießen. Ein Drittel der Masse

mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestäubte Gugelhupf-Form füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierten Früchte in die Gugelhupf-Masse stecken. Ein Gitter darüberlegen und die Schaschlikspieße umknicken. Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen die Spieße herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stürzen. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.

Zutaten Gewürzorange:

5 Orangen
130 g Zucker
2 Kardamomkapseln
4 Nelken
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 x abgeriebene, unbehandelte Schale einer Zitrone
20 ml Grenadine
125 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Vanilleschote
2 cl Grand Marnier
1 El Rum 80 %

Zubereitung Gewürzorange:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewürze und die Zitronenschale begeben und mit dem Grenadinesirup ablöschen. Den Orangensaft angießen und die halbierte Vanilleschote begeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets begeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiß in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzünden und den Deckel sofort schließen dadurch werden die Orangen haltbar gemacht.

Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver

4 Eier

1 El Rum

250 ml Milch

3 Ei Kakaopulver

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Nach und nach Eidotter unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unter die Dottermasse mischen. Eischnee unterheben.

Masse teilen, eine Hälfte mit Kakao vermengen.

Helle Masse, dann dunkle Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel den Teig durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/50 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

23.09.04 genovefa56

Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

30 dag Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

15 dag Butter

15 dag Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier

1/16 l Obers

1 Ei Rum

3 dag Kakao

Zubereitung:

Die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eidotter flaumig rühren. Obers und Rum dazurühren. Mehl mit Backpulver sieben und abwechselnd mit dem festen Schnee zum Abtrieb mischen. Den Teig teilen und eine Hälfte mit Kakao vermischen.

Die Gugelhupfform gut mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen.

Abwechselnd hellen und dunklen Teig einfüllen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde lang backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Marmor Gugelhupf 5 Ei M

für eine Gugelhupfform mit ca. 1 1/2 l Inhalt

100 g Zartbitter-Schokolade

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei trennen

1 Becher saure Sahne 200 g

350 g Mehl

1 TI Backpulver

Schale von 1 ungespritzten Orange

2 El Orangenlikör oder etwas Orangenaroma

2 El Zucker

außerdem:

Fett für die Form

1 Pck. Schokoladenglasur 100 g

Zerbröckelte Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter oder Margarine mit Zucker, Salz und Eigelb zu einer hellen, cremigen Masse verrühren. Saure Sahne, Mehl und Backpulver untermischen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Orangenschale und -likör, unter die andere geschmolzene Schokolade rühren. Eiweiß steif schlagen. Zucker dazurieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse glänzt. Je eine Hälfte Eischnee unter die beiden Teige heben. Zuerst den dunklen, dann den hellen Teig in eine gut ausgefettete Gugelhupfform füllen. Beide Teige mit einem Löffel vermischen, dadurch entsteht das schöne Marmormuster. Auf der untersten Schiene im

auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Min backen.

Etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen. Schokoladenglasur nach Vorschrift im Wasserbad flüssig werden lassen. Den Gugelhupf damit überziehen.

Marmor Gugelhupf 8 Ei

Zutaten:

200 g Butter zimmerwarm

8 Eier, getrennt

200 g Puderzucker

200 g Kristallzucker

230 g Weizenmehl

1 Schuss Rum

etwa 25 g Kakaopulver

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Butter, Dotter, Puderzucker schaumig rühren, Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die beide Massen vermischen. Das Mehl unterheben und mit einem Schuss Rum abschmecken. Ein Drittel der Masse abnehmen und durch Einrühren von Kakaopulver dunkel färben. Die Massen schichtweise hell-dunkel-hell in eine gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen. [Im Backrohr bei 160 bis 170°C 60 bis 75 Minuten backen.](#)

Die gebackenen Marmorgugelhupf stürzen und in der Form auskühlen lassen. Ein Rezept von Johanna Maier Rezept vom 30. Juli 2004

Marmor Gugelhupf mit Eierlikör 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1/4 l Eierlikör

1/4 l Öl

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 gestr. el. ca.20 g Kakao ich nehme immer etwas mehr

1 Packung 75 g [Mokkabohnen](#) kann auch [Schokostreusel](#) sein

1 el Puderzucker

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanille Zucker cremig schlagen. Likör und öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. der Teig ist recht flüssig

2. hälfte Teig in eine gefettet, mit Mehl ausgestreute Gugelhupf- bzw. Napfkuchenform 22 cm,2,5 Liter Inhalt füllen. Den Kakao auf den restlichen Teig sieben und unterrühren. Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

3. [Kuchen im vorgeheizten Backofen](#) e-herd: 175°C umluft: 150°C Gas: Stufe 2 ca.1 stunde backen.

zunächst die form etwas abkühlen lassen. danach stürzen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen. mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen 10 Ei M

Zutaten:

10 Eier

450 g Butter

400 g Zucker

450 g Weizenmehl

125 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter-Kuvertüre

3 TI Backpulver

2 EI Kakaopulver

3 EI Rum

¼ unbehandelte Zitrone

Salz,

Puderzucker zum Bestäuben,

Butter für die Form,

eine Napfkuchenform

Die Form mit Butter einfetten.

Backofen auf 175 Grad vorheizen Umluft 160 Grad.

Die Schale der Zitrone abreiben, ca. 1 TI voll.

Kuvertüre klein hacken.

Zubereitung:

Weiche Butter, Zitronenschale, Zucker, Rum und eine Prise Salz am besten mit einem Handrührgerät schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd Mehl und Eier unter die Buttermasse rühren. Dann die Sahne untermischen.

Den Teig halbieren. Kakaopulver und Kuvertüre unter die eine Teighälfte mischen.

Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen und einen Löffel spiralenförmig durch den Teig ziehen.

Im Ofen ca. 90 Min. backen.

Nach 1 Stunde den Kuchen mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen 3 Ei M

den ich kenne, ehrlich:

250 g Margarine
190 g Zucker

3 Eier

1 Gläschen Rum

315 g Mehl

1 kleine Dose Kondensmilch 10 %

3/4 Päckchen Backpulver

3-4 El Kakao Nesquik .ä., nicht den dunklen

Rührteig bereiten, eine Hälfte des Teigs in gefettete Form geben, unter die andere Hälfte den Kakao rühren. Dunklen Teig auf den hellen geben, mit einer Gabel durchrühren.

Backen: Heißluft: 160-170 °E-Herd: 170-190° **60-70 Minuten** 2. Schiene von unten Kuchen nach der 40 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Guten Appetit!

ich hab vergessen zu erwähnen . Ich nehme als Kakaopulver immer das , was die Kinder in die Milch rühren . Instantpulver , Kaba oder so .

Solltest Du richtiges Kakaopulver nehmen , brauchst Du noch

1-2 Esslöffel Zucker zum dunklen Teig .

Marmor Kuchen 4 Ei

250 g Butter Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Fl. Zitronenaroma

500 g Mehl

1 P. Backpulver

4 Eier

zu einem Rührteig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in eine vorher gefettete gemehlte Kastenform ca. 24 cm einfüllen.

3 El Kakaopulver

2 El Rum

dem restlichen Teig verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen Teig füllen. Mit der Gabel spiralförmig den dunklen Teig unter den hellen ziehen

Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 ½ 3 / etwa 60 - 70 Minuten

Nach dem Backen beliebig Puderzucker bestreuen oder gelöster Schokolade bestreichen.

Marmor Kuchen 4 Ei M

250 g Butter oder Margarine,
1 Tüte Vanillezucker,
1 Prise Salz,
250 g Zucker,

4 Eier,

500 g Mehl,
1 Tüte Backpulver,

1/8 l Milch,
50 g geh. Mandeln,

50 g Blockschokolade,
40 g Kakao,
2 EI Rum,

4 EI Milch,

Margarine zum Einfetten,
2 EI Puderzucker

Backzeit 90 min. E-Herd 180 Grad, G-Herd Stufe 3 od. 1/3 große Flamme
Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillezucker, Salz und esslöffelweise 200 g Zucker zufügen. Nacheinander die Eier reinrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Ein Drittel des Teiges abnehmen. In den übrigen Teig die Mandeln mischen. Die Blockschokolade in eine Schüssel reiben. Mit Kakao, dem restlichen Zucker, Rum und den 4 EI Milch mischen. Anschließend alles unter das abgenommene Teigdrittel rühren. Eine Napfkuchenform D24 cm einfetten. Erst die Hälfte des hellen Kuchenteiges, dann den dunklen Teig und darauf den restlichen hellen Teig einfüllen. Mit einer Gabel oder einem Holzstiel spiralförmig durch den eingeschichteten Teig ziehen. So kommt die Marmorierung zustande. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestäuben. Ganz abkühlen lassen

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter oder Margarine

1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Zucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

50 g Mandeln, gehackt

50 g Schokolade Blockschokolade, gerieben

40 g Kakaopulver

2 El Rum

4 El Milch

Fett und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Butter oder Margarine mit Vanillezucker, Salz, 200 g Zucker und Eiern schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mit der Milch zufügen. 1/3 des Teiges abnehmen und Schokolade, Kakao, restlichen Zucker, Rum und Milch unterrühren. Unter den übrigen Teig die Mandeln rühren. Eine Gugelhupfform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Erst die Hälfte des hellen Teiges, dann den dunklen Teig und darauf den restlichen hellen Teig einfüllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Backzeit 90 Minuten bei 180°C. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

29.11.04 Graeflein

Marmor Kuchen 4 Ei M

250 g Butter o. Margarine,
250 g Zucker,
500 g Mehl,
1 Btl. Backpulver

4 Eier

200 ml Milch,

1 Btl. Vanille Zucker ,
1/2 Fl Zitronenaroma
3 El. Kakaopulver,

2 El. Rum.

Zubereitung:

Butter, Zucker und Aromen schaumig rühren, Eier nach und nach dazugeben. Das mit Backpulver vermischte und lebte Mehl unterrühren und die Milch hängen, Die Hälfte des Teiges in eine vorher gefettete und gemehlte Kastenform ca. 24 cm einfüllen. Kakaopulver sowie Rum , mit restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig füllen. Mit der Gabel spiralförmig dunklen Teig unter den hellen ziehen .Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 60 -70 Min. abbacken.

Nach dem Backen beliebig mit Puderzucker bestreuen oder mit gelöster Schokolade bestreichen.

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten: für 16 - 18 Stück
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 pk Vanillezucker

4 mittelgroße Eier

500 g Mehl
1 pk Backpulver

1/8 l Milch

1 Zitrone unbehandelt Schale und Saft
2 geh El Kakao
1 El Semmelbröseln
Staubzucker Puderzucker
evtl. 1 El Weinbrand

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Die Schaummasse rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam mit niedriger Geschwindigkeit unterrühren. Milch in kleinen Mengen zugießen. Von der gewaschenen und getrockneten Zitrone die Schale abreiben, teilen und auspressen. Nun knapp die Hälfte des Kuchenteiges in eine zweite Schüssel geben, unter die eine Hälfte die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft mischen und unter die andere Teighälfte den Kakao mischen. Eine Gugelhupfform gut mit Butter oder Margarine ausfetten und das Fett mit den Semmelbröseln bestreuen. Nun den hellen Teig locker einfüllen und zart gleichmäßig verstreichen an den äußeren Seitenrändern etwas höher. Den Kakaoteig mehr zur Mitte zu gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190°C Gas: Stufe 2 - 3 etwa 45 - 50 Minuten backen Nadelprobe. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker Puderzucker leicht bestreuen. Tipp: in den dunklen Kuchenteig einen Ei Weinbrand einrühren verfeinert dieses Kuchenrezept.

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz
250 g feiner Zucker

4 Eier

300 g Mehl
2 TL Backpulver

5 Ei Milch

50 g geschälte, gehackte Mandeln

50 g bittere Blockschokolade

40 g Kakao

2 Ei Rum

Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach den Vanille Zucker, die Prise Salz und 200 g Zucker dazugeben. Dann die Eier, eins nach dem anderen, in die Masse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Abwechselnd mit 3 Esslöffeln Milch in den Teig geben. Ein Drittel des Teiges abnehmen. In den übrigen Teig die Mandeln mischen.

Den Backofen vorheizen:

Elektroherd auf 180°C, Gasherd auf Stufe 2.

Die Blockschokolade in eine Schüssel reiben. Mit der restlichen Milch, dem restlichen Zucker, dem Kakao und dem Rum mischen. In das abgenommene Teigdrittel rühren.

Eine Napfkuchenform mit der Butter einfetten. Die Hälfte des hellen Teiges einfüllen, darauf den dunklen Teig und darauf den restlichen hellen Teig. Ein dickes Holzstäbchen oder einen dünnen Holzlöffelstiel spiralförmig durch den Teig ziehen, damit der Kuchen zum marmorierten Kuchen wird. Die Form in den Ofen auf die untere Schiene stellen. Den Kuchen 1- 1 ½ Stunden backen. Nach 1 Stunde die Garprobe machen. Hängt noch feuchter Teig an dem Holzstäbchen, dann müssen Sie noch etwas Backzeit

zugeben. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Mit dem Puderzucker bestäuben und vollständig auskühlen lassen.

TIP: Wenn der Kuchen noch lockerer werden soll, dann schlagen Sie das Eiweiß steif und heben es unter den Teig, nachdem Sie die 3 Esslöffel Milch hineingerührt haben. Dann kann der Teig geteilt werden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten.

Backzeit: 1- 1 ½ Stunden.

Marmor Kuchen 4 Ei M

250 g Butter o. Margarine,
250 g Zucker,
500 g Mehl,
1 Btl. Backpulver

4 Eier

200 ml Milch,
1 Btl. Vanillin Zucker,
1/2 Flasche Zitronenaroma
3 El. Kakaopulver,
2 El. Rum.

Zubereitung:

Butter, Zucker und Aromen schaumig rühren, Eier nach und nach dazugeben. Das mit Backpulver vermischte und lebte Mehl unterrühren und die Milch hängen, Die Hälfte des Teiges in eine vorher gefettete und gemehlte Kastenform ca. 24 cm einfüllen. Kakaopulver sowie Rum , mit restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig füllen. Mit der Gabel spiralförmig dunklen Teig unter den hellen ziehen .

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 60 -70 Min. abbacken.

Nach dem Backen beliebig mit Puderzucker bestreuen oder mit gelöster Schokolade bestreichen.

Marmor Kuchen 5 Ei

5 Eier

250 g ungehärtete Margarine
250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Kaffeetasse Eierlikör
ca. 2 -3 El Nutella

Eier, Rama, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und dann das Mehl und das Backpulver unterrühren. Zuletzt den Eierlikör zugeben und die Hälfte des Teiges in eine Marmorform geben. Das Nutella in den restlichen Teig rühren und in die Form füllen.

Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze **1 Stunde und 15 Minuten backen!**

Marmor Kuchen 5 Ei M

Nexinger

Zutaten für 12 Portionen
225 g Butter
225 g Zucker, Feinkristallzucker
225 g Mehl
3 Tropfen Zitronen, Zitronenaroma
1 Prise Salz
2 El Rum

5 Eier

2 Tl Backpulver

6 El Schlagsahne

2 El Kakaopulver

50 g Schokolade

50 g Mandeln, gehackte

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Zitronenaroma, Salz, Rum und Eier zugeben. Weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mehl und Backpulver versieben und mit dem Schlagobers unterrühren. Den Teig halbieren. Kakaopulver und aufgelöste Schokolade unter eine Hälfte des Teiges, Mandeln unter die andere mischen. Den hellen Teig in eine gut gefettete Backform füllen. Den dunklen Teig darauf geben und mit einer Gabel spiralenförmig durch den hellen Teig ziehen. Bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

06.11.01 Barflys

Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter Oder Margarine
250 g Zucker

5 Eier

1 Ei Rum

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

500 g Mehl

1/4 l Milch

200 g Nutella

1 Ei Kakao

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier und den Rum zugeben. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in zwei Hälften teilen, die eine gleich in die gefettete Napfkuchenform, unter die andere den Esslöffel Kakao und die Nutella-creme rühren. Den Schokoteig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Bei E 175°C, U 150°C ca. 60 Minuten backen. Ich überziehe den Kuchen immer mit Schokoguss, du kannst ihn aber auch mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter,
200 g Zucker,

5 Eier,

1 Vanillezucker,

300 g Mehl,

200 g Speisestärke - macht den Kuchen saftig und locker!

1 Pkg Backpulver,

einen Schuss Rum,

1 Tasse Milch, alles gut verrühren - Teig teilen, und in die zweite Hälfte 3-4 Ei Kakao geben.

Bei 180°C ca. 1 Std. backen

Marmor Kuchen 5 Ei M

es ist schon sehr alt und sehr saftig ...

250 g Butter
250 g Zucker ich verwende immer Puderzucker
1 Tüte. Vanillinzucker

5 Eier

alles schön schaumig schlagen bis es eine ganz helle Farbe hat ... dann gibst du nach und nach

350 g Mehl vermischt mit
150 g SpeisestärkeKartoffelmehl und
1 Tüte. Backin

1 Glas Milch

und einen guten Schuss Rum dazu

und in die dunkle Hälfte etwa 4-5 gehäufte Esslöffel Kaba

gebacken wird das ganze ca. 1 Stunde bei 150° C Umluft

meine Kinder lieben diesen Kuchen ganz besonders und ich backe ihn eigentlich oft ... das Grundrezept kann man mit Nüssen und Zimt zu einem Nusskuchen abändern ...

oder aber Nüsse in den Teig und in die eine Hälfte ein Päckchen Mohnback und einen Schuss Milch sonst wird es zu trocken , und genau wie den Marmorkuchen unterrührensuper lecker!

Marmor Kuchen 5 Ei M

Rezept:

250 g Butter
50 g Pflanzenöl
270 g Zucker
5 Eier M
500 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 El. Rum

1/8 l Milch

Prise Salz

für den dunklen Teig ca. 30 g Kakaopulver

Die weiche Butter, das Öl, der Zucker und die Gewürze werden schaumig gerührt; die Eier werden nach und nach untergeschlagen. Am Schluss wird das mit dem Backpulver versiebte Mehl im Wechsel mit der Milch kurz untergerührt. Der größere Teil der Masse wird in eine gefettete und leicht bemehlte Rodon- oder Springform gefüllt. Die restliche Masse wird mit dem Kakao, der mit 3 El Milch sämig gerührt wurde, vermischt. Diese dunkle Masse wird zu der anderen Masse hinzugegeben und mit einer Gabel verteilt, so dass das typische Marmor Muster entsteht. gebacken wird der Kuchen

bei 180 °C ca. 50 - 60 Minuten.

Der fertige Kuchen kann entweder durch Besieben mit Puderzucker oder durch Bestreichen mit aufgelöster Schokolade verziert werden. --> siehe Stäbchenprobe zurück zu Rührmasse vor zu Amerikanern

Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Butter, weich

270 g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 Rum-Aroma = 2 El Rum

1 Prise Salz

5 Eier

375 g Mehl Weizen

12 g Backpulver

3 El Milch

20 g Kakaopulver

20 g Zucker

3 El Milch

Puderzucker

Zubereitung:

Weiche Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma und Salz zugeben und solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver

vermischen und abwechseln esslöffelweise mit der Milch einrühren nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend von einem Löffel fällt. 2/3 des Teiges in eine Marmorkuchenform füllen. Kakao mit Zucker vermischen und Milch einrühren, das ganze unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen backen bei **190°C, ca. 60 Min.**

wenn er oben zu dunkel wird, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

Marmor Kuchen 6 Ei

300 g Butter
250 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

6 Eier

300 g Mehl
1 Pack. Backpulver
30 g Kakao

1 Essl. Rum

Butter ; für die Form
Semmelbrösel; für die Form

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Für die dunkle Masse die Hälfte des Teigs mit Kakao und Rum verrühren. Abwechselnd helle und dunkle Masse in eine gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen und mit einer Gabel spiralförmig durchfahren.

In vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.

Anmerkung Petra: unter den dunklen Teig noch 100 g Schokoraspeln rühren.

Marmor Kuchen 7 Ei M

150 g Butter,
180 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Prise Salz,

7 Eier Gr. M,

175 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver,
200 g gem. Mandeln,
20 g Kakao,

2 Ei Milch,

4 Ei Mandellikör,

1 gestr. Ei Staubzucker.

Butter, 150 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und vorsichtig unterheben. Den Rührteig halbieren. Unter eine Hälfte Kakao, Restzucker und Milch rühren. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd mit einem Esslöffel in die Mitte der Springform geben. Anschließend die Springform vorsichtig mehrmals rütteln. Kuchen

im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten bei Mittelhitze backen.

Kuchen noch heiß mit Mandellikör beträufeln. Ausgekühlt aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Marmor Kuchen 8 Ei

350 g Butter
350 g Zucker
50 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

8 Eier

40 g Kakao

5 cl Rum

Puderzucker

Die weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und abwechselnd mit sieben Eiern in die aufgeschlagene Butter geben. Kakao, Rum und das übrige Ei miteinander verrühren und unter 1/3 des fertigen Rührteiges mischen. Den hellen Rührteig in einer gefetteten und gemehlten Marmorkuchenform verteilen. Danach den dunklen Rührteig auf der Oberfläche des hellen Teiges verteilen. Mit einer Gabel den dunklen Teig kreisförmig unterziehen.

Im auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 45 Min backen.

Umluft 170 Grad, ca. 40 Minuten backen Nach dem Backen den Kuchen kurz auskühlen lassen und danach auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker abstauben.

Marmor Kuchen Gefüllter 4 Ei M

250 g Butter,
150 g Zucker; 1

4 Eier,

1 Prise Salz
1 Tüte Vanillezucker
500 g Mehl,
1 Tüte Backpulver

150 ml Milch; 1

3 Ei Milch davon abnehmen 2

100 g Zucker; 2
2 Ei Kakaopulver
50 g Haselnüsse gem
Fett; für die Form

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker 1 schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zuckeriterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch 1 zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen. Die zweite Hälfte mit dem Zucker 2, Kakao, Nüssen und der Milch 2 verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen [im vorgeheizten Backofen](#) E-Herd: 175 Grad / Umluft-Herd: 150 Grad / Gasherd: Stufe 2 [etwa 1 Stunde backen](#)

580 ml Dos Ananas; in Stücken
200 g Marzipan-Rohmasse

4 Ei Rum,

300 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif
1 Tüte Vanillezucker
100 g Haselnuss-Krokantfüllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen. Verzierung: Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrie-

seln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Marmor Kuchen mit Bananenstücken 4 Ei M

22 dag Butter,
12 dag Staubzucker,
2 Pkg. Vanillezucker,
5 dag Maizena,
2 Ei Rum,
abger. Schale einer Zitrone,
1 Prise Salz,

4 Eier,

22 dag griffiges Mehl,

1/8 l Milch,

10 dag Kristallzucker,
2 Ei Kakao,
3 Bananen,
Staubzucker zum Bestreuen.

Zimmerwarme Butter mit Staub- und Vanillezucker, Maizena, Rum, Zitronenschale und einer Prise Salz etwa 8 Minuten schaumig rühren. Eier trennen. Dotter nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Mehl und Milch abwechselnd langsam einrühren. Eiklar aufschlagen. Kristallzucker nach und nach einschlagen und Eischnee nochmals kräftig aufschlagen. Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Teigmasse teilen und eine Hälfte mit Kakao vermengen. Bananen schälen, der Länge nach vierteln und würfeln. Die Hälfte der Bananen in die helle, die andere Hälfte in die dunkle Teigmasse einmengen.

Bratwanne ausfetten und bemehlen. Mit einem Esslöffel aus dem hellen und dunklen Teig abwechselnd kleine Portionen direkt nebeneinander in die Backform setzen.

Im vorgeheizten Rohr auf der mittleren Schiene bei 170 Grad etwa 1 Stunde backen. Kuchen 24 Stunden durchziehen lassen. In Portionen schneiden und mit Zucker bestreuen.

Marmor Kuchen mit Birnen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter,

220 g Zucker,

4 Eier,

400 g Mehl,

1/2 Pkg. Backpulver,

2 El Birnenschnaps,

50 g Kakaopulver,

Butter und Mehl für die Form,

2-3 El Milch,

etwas Salz,

1 Dose Birnenhälften 480 g Abtropfgewicht,

1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Die weiche Butter mit 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunter heben. 2/3 des Teiges abnehmen und den Birnenschnaps darunter rühren.

Eine Springform 24 cm ausfetten und bemehlen. Den hellen Teig einfüllen. Das Kakaopulver mit dem restlichen Zucker mischen und zusammen mit der Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Schokoladeteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den dunklen Teig in gleichmäßigen Abständen tropfenförmig in den hellen Teig spritzen.

Die Tülle dabei bis zu 2/3 in den hellen Teig stechen.

Die Birnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und trocknen.

Die Birnenhälften mit der Wölbung nach unten sternförmig leicht auf den Teig legen, nicht festdrücken.

Den Kuchen im Backofen auf der unteren Einschubleiste

ca. 60 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Marmor Kuchen mit Mandeln 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

4 Eier

1 Tüte/n Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke

½ Tüte/n Backpulver
100 g Mandeln, gemahlene möglichst geschält
1 Ei Rum, ersatzweise 1 Ei Milch
1 Ei Kakaopulver

Backofen auf 190°C aufheizen. Butter schaumig rühren. Restliche Zutaten außer Kakao nach und nach untermengen und den Teig so lange rühren, bis er Blasen wirft. Nun den Teig in zwei Hälften teilen, eine Hälfte in die Kuchenform geben, die andere Hälfte mit dem Kakao mischen. Den dunklen Teig mit einem Kochlöffel in 3-4 Zügen unter den hellen Teig mischen. Ca. 45 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 226
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
31.03.05 anina2

Marmor Schicht Kuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 22 Stücke

150 g Halbbitter Kuvertüre
125 g Amaretti italienisches Mandelgebäck
250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
6 Eier Größe M
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
175 ml Milch
100 g gehackte Mandeln
einige Tropfen Backöl "Bittermandel Aroma"
2 Ei Kakaopulver
5- 6 Ei Mandellikör Amaretto
2 Ei Hagelzucker

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken und schmelzen. Amaretti zerbröseln. Fett, Salz, 175 g Zucker Lind Vanillin Zucker schaumig rühren. Eier einzeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen und untermischen, 1/8 l Milch, 75 g Mandeln und Aroma untermischen.

2. Teig dritteln. 1/3 des Teiges mit Kakao, übrigem Zucker, 3 Ei Kuvertüre und restlicher Milch verrühren. Zweites Drittel mit Gebäck und Likör verrühren. Den dunklen Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform mit Rohrbodeneinsatz 26 cm Ø geben, hellen Teig darauf verteilen und zum Schluss den Mandelteig darauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen.

3. Restliche Mandeln rösten. Kuchen auskühlen lassen und stürzen, Kuvertüre nochmals erwärmen. Kuchen damit überziehen. Mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit
Pro Stück ca. 320 kcal E 6 g, F 17 g, KH 35 g
Mini Nr. 8/03

Mein Geburtstags Gugelhupf 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Personen:

250 g Butter
220 g Zucker

3 Eigelb

4 ganze Eier

450 g glattes Mehl
1 Packung Vanille Zucker
1 Packung Backpulver

1 Tasse Milch

6 Ei Rum

3 Ei Obers oder Milch

3 Ei Zucker
3 Ei Kakao

Butter sowie Bröseln und gestiftelte Mandeln für die Form

ZUM SERVIEREN:

Staubzucker
Schlagobers

1 Stunde 20 Minuten Butter schaumig rühren dauert ca. 15 Minuten, Vanille Zucker sowie Zucker und Eier dazurühren. Das gesiebte und mit dem Backpulver vermengte Mehl, die Milch und den Rum untermischen. Eine gut gebutterte Gugelhupf-Form mit Mandelstiften und Brösel ausstreuen,

zwei Drittel der Masse einfüllen. Das restliche Teigdrittel mit dem gut verrührten Obers-Zucker-Kakao-Gemisch vermengen und damit die Form auffüllen. Mit einer Stricknadel eine Runde im Teig ziehen, dadurch entsteht die nette "Hell-Dunkel-Maserung" im Kuchen.

Im Rohr bei guter Mittelhitze etwa 55 Minuten backen.

Auf ein hübsches Tortenpapier stürzen, mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen. Mit Schlagobers servieren.

Orangen Marmor Kuchen mit Schokofüllung 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Ei Vanillezucker

4 Eier

½ Tl Salz

350 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Ei Orangen - Schale

2 Ei Kakaopulver

1 Ei Rum

400 g Schokolade bevorzugt Zartbitter oder Mokka

125 g Crème double ersatzweise Crème fraiche mit 24% Fett

Zubereitung

Aus den Teigzutaten von Butter bis Backpulver einen Rührteig bereiten, halbieren. Unter die eine Hälfte die Orangenschale, unter die andere Hälfte Kakao und Rum mischen. Hellen und dunklen Teig in abwechselnden Klecksen esslöffelweise in einer gefetteten Springform 26 cm verteilen, mit einer Gabel marmorieren. Bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen, einmal waagrecht halbieren.

Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, über heißem Wasserbad schmelzen. Creme double unterrühren, nach Belieben noch 1 Löffelspitze Lebkuchengewürz zufügen. Mit der Hälfte der Masse den Kuchen füllen und zusammensetzen, die andere Hälfte als Glasur verwenden. Mit einem Tl ein Muster eindrücken, trocknen lassen. Beliebig dekorieren und ganz leicht mit Puderzucker überstäuben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

03.10.05 angie17

Raffinierter Marmor Schichtkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 22 Stücke

150 g Halbbitter Kuvertüre

125 g Amaretti italienisches Mandelgebäck

250 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

6 Eier

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

175 ml Milch

100 g gehackte Mandeln

einige Tropfen Backöl "Bittermandel Aroma"

2 El Kakaopulver

5 6 El Mandellikör Amaretto

2 El Hagelzucker

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken und schmelzen. Amaretti zerbröseln. Fett, Salz, 175 g Zucker Lind Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, 1/8 l Milch, 75 g Mandeln und Aroma unterrühren.

2. Teig dritteln. 1/3 des Teiges mit Kakao, übrigem Zucker, 3 El Kuvertüre und restlicher Milch verrühren. Zweites Drittel mit Gebäck und Likör verrühren Den dunklen Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform mit Rohrbodeneinsatz 26 cm Ø geben, hellen Teig darauf verteilen und zum Schluss den Mandelteig darauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen.

3. Restliche Mandeln rösten. Kuchen auskühlen lassen und stürzen, Kuvertüre nochmals erwärmen. Kuchen damit überziehen. Mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 320 kcal E 6 g, F 17 g, KH 35 g

Mini Nr. 8/03

Saftiger Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Eier

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
2 TI Backpulver
1 Tasse Eierlikör

2.5 EI Nutella

Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann das Mehl und das Backpulver unterrühren. Zuletzt den Eierlikör zugeben und die Hälfte des Teiges in eine Marmorform füllen. Nutella in den restlichen Teig rühren und in die Form füllen. Bei 175 Grad 75 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
12.01.06 peidami

Kuchen Andere

Birnen Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke.

250 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
250 g Butter

4 Eier

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

6 EI Milch

2 EI Kakaopulver
4 Birnen ca.800 g
4 EI Hagelzucker
Minzeblättchen oder Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung:

1. Zucker und Vanillezucker mischen, mit Butter schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren, bis die Masse cremig wird. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 4 El Milch unter den Teig rühren.
2. Eine Springform mit Rohrbodeneinsatz o 26 cm fetten. Hälfte des Teiges darin glatt streichen. Restliche Masse mit Kakao und übriger Milch verrühren. Dunklen Teig auf den hellen streichen.
3. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Oberseiten mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden. Die Hälften mit der Rundung nach oben in den Teig setzen. Etwas eindrücken. Mit 2 El Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen, aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen.
4. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Kuchenoberfläche streichen. Nach Belieben mit restlichem Hagelzucker bestreuen und mit Minzeblättchen oder Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitung. ca. 90 Min.
pro Stück 370 kcal/1550 kJ

Elektroherd: 175°
Gasherd Stufe 2
Umluft 155°

Extra
Geben Sie gemahlene Nüsse zum Kakao Teig
Schöne Woche Nr.38/02

Blaubeer Marmor Kuchen 5 Ei M

Menge: 14 Stücke

150 g TK-Heidelbeeren
200 g Zucker
250 g Weiche Butter oder Margarine
2 Tl. Abgeriebene Orangenschale unbehandelt
Salz
5 Eier Kl. M
450 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver

100 ml Milch

4-5 El. Orangensaft
50 g Gemahlene Mandelkerne
2 El. Mandelblättchen
100 g Puderzucker

1. Heidelbeeren auftauen lassen und mit 30 g Zucker fein pürieren. Fett, 170 g Zucker, Orangenschale und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers 8 Min. cremig rühren. Eier einzeln jeweils 1/2 Min. gut unterrühren.

2. Mehl, Stärke und Backpulver sieben, mit Milch und 3 El Orangensaft unter die aufgeschlagene Buttermischung rühren. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte die Heidelbeeren und Mandeln rühren. Beide Teige abwechselnd in mehreren Schichten in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform 1 3/4 l Inhalt geben. Mit einer Gabel marmorieren siehe unten.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft 160 Grad auf der 2. Schiene von unten 55-60 Min. backen. 10 Min. in der Form lassen, dann stürzen und abkühlen lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Puderzucker mit 1-2 El Orangensaft verrühren, über den Kuchen träufeln und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: 1:30 Stunden plus Auftau- und Kühlzeit Pro
Stück: 7 g E, 21 g F, 49 g KH 413 kcal kJ

KUNST IM KUCHEN

Für den perfekten Marmoreffekt: Man nehme eine Gabel, ziehe diese in Wellenbewegungen durch die beiden Teigschichten und drehe sie dabei um die eigene Achse.

Cappuccino Vanille Marmor Kuchen 4 Ei M

300 g Mehl
1 gestr. TL Natron
1 Pck. Backpulver
280 g Zucker
3 El Vanillezucker
1 P. flüssiges Bourbon Vanillearoma
4 Tropfen Rumaroma

4 Eier

200 g Butter

200 ml saure Sahne

1 P. Instant- Cappuccinopulver
2 - 4 TI Kakao

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker sowie dem Vanilleextrakt und dem Rumaroma gut schaumig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron mischen, sieben und kurz abwechselnd mit der Sahne darunter rühren.

Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben; unter eine Hälfte Cappuccinopulver und Kakao rühren.

Zuerst den dunklen Teig in eine gefettete, gemehlte Kastenform füllen, dann den hellen Teig darauf verteilen. Eine Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen.

Der Kuchen hat für meinen Geschmack die perfekte Konsistenz und da ich momentan sehr auf Vanille und Cappuccino- oder Kaffeegeschmack stehe, habe ich dieses Rezept erfunden.

Beim Kakao müsst ihr ausprobieren, wie viel ihr nehmen möchtet. Ich wollte keinen Schokogeschmack, sondern habe ihn nur zur Färbung benutzt, damit der Kuchen auch marmoriert ist. Wie ihr das handhabt, bleibt natürlich euch überlassen.

Diät Marmor Kuchen 2 Ei M

100 g Margarine
80 g Diabetiker-Süße

2 Eier,

175 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
3 g Backpulver

1 EI Milch; fettarm

110 g Kakao

1 TI Milch; fettarm

215 g Mandeln; gem.

Weiche Margarine schaumig rühren. Nach und nach Diabetiker-Süße und Eier hinzufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben, esslöffelweise abwechselnd mit der Milch 1 unterrühren. Gut die Hälfte des Teiges in eine gefettete und gesemmelte Napfkuchenform Durchmesser 20 cm geben. Teigrest mit gesiebten Kakao und Milch 2 verrühren. Mandeln un-

terheben. Auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen. Backen. :

4 g Zuckeraustauschstoff Sorbit :

Pro Person ca. : 114 kcal :

Pro Person ca. : 477 kJoule : Eiweiß : 2 Gramm : Fett : 6 Gramm

: Kohlenhydrate : 9 Gramm :

Broteinheiten : 1 :

Zubereitungs-Z.: 50 Minuten:

E-Herd 175°C

Erdbeer Marmor Kuchen 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

300 g Erdbeeren

2 Eiweiß

250 g Butter, weiche

250 g Zucker

4 Eigelb

400 g Mehl

1 TI Backpulver, gehäuft

Fett, für die Form

1 EI Paniermehl

Zubereitung

E-Herd auf 200° vorheizen. Erdbeeren grob pürieren. Eiweiß steif schlagen. Weiche Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker einrühren. Eigelb hinzugeben und kräftig aufschlagen. Mehl mit Backpulver darüber sieben, mit dem Löffel untermischen. Eischnee unterheben. Erdbeerpüree grob unterziehen. Es soll im Teig eine starke Marmorierung erkennbar bleiben. Kastenform 2 l Inhalt einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Ca. 50 min backen. Mit einem Schaschlikstäbchen in den Teig stechen. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen, so ist der Kuchen fertig. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.08.05 momu17

Falscher Marmor Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

Für den weißen Teig:

25 dag Mehl

1 dag Germ

2 dag Zucker

2 dag Fett

1 Ei

1/8 l Milch

Salz

Für den dunklen Teig:

15 dag Mehl

1 dag Germ / Hefe

1/10 l gut gezuckerter schwarzer Kaffee

5 geriebene Kletzen Dörrbirnen

2 dag Fett

1 Ei

Salz

Zubereitung:

Zwei getrennte Hefeteige bereiten und gehen lassen. Zunächst getrennt ausrollen, dann die dunkle Teigplatte auf die helle legen. Beide Teige zusammenrollen und in eine befettete Ring- oder Gugelhupfform legen.

Erneut gehen lassen, im Rohr backen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Französischer Marmor Kuchen 4 Ei M

Ergibt einen Kuchen von 20 cm Durchmesser

Heller Teig:

250 g Zucker,

4 Eiweiß, steif geschlagen,

125 g Butter,

250 g Mehl,

2 TI Backpulver,

½ TI Salz,

10 cl Milch,

1 TI Vanille-Extrakt

Dunkler Teig:

125 g Butter,
125 g brauner Zucker,

4 Eigelb,

½ TI Natron,
15cl Rübensirup,
250 g Mehl,
2 TI Backpulver,
¼ TI geriebene Muskatnuss,
je 1 TI Zimt und Ingwer gemahlen,

4 EI Milch

Zubereitung

Für den hellen Teig die Hälfte des Zuckers in den Eischnee geben. Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben und nach und nach abwechselnd mit der Milch zur Butter-Zucker-Mischung geben. Den Vanille-Extrakt hinzufügen und den Eischnee unterheben.

Für den dunklen Teig die Butter mit dem braunen Zucker schaumig rühren. Das Eigelb hineinrühren. In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze das Natron in dem Sirup auslösen und zu der Buttermischung geben. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und den Gewürzen sieben und abwechselnd mit der Milch unter die übrigen Zutaten rühren.

Eine hohe Backform mit Butter ausstreichen und mit einem Ei abwechselnd hellen und dunklen Teig hinein füllen, so dass man einen marmorierten Kuchen erhält.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 1 Stunde oder länger backen. Holzstäbchenprobe!!!

Grüner Marmor Kuchen 4 Ei M

1 Kuchen

250 g Butter
200 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

4 Eier

1 Beutel Citro-back
1 Prise Salz

400 g Mehl
1 Pack. Backpulver

125 ml Milch

100 g Pistazien, gehackt
Fett für die Form
Dekor-Schnee zum Bestäuben

Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Citro-back und Salz hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch zufügen, dabei ständigiterrühren. Die Pistazien portionsweise zwischen 2 Bögen Pergamentpapier legen, mit dem Nudelholz zermahlen und unter die Hälfte des Teiges mischen. Zwei kleinere Napfkuchenformen einfetten. Die Hälfte des hellen Teiges und die beiden Formen füllen, dann den grünen und wieder mit dem hellen Teig bedecken. Mit einer Gabel durch die Teigmasse ziehen. Kuchen im vorgeheizten Herd bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Ganz auskühlen lassen. Mit Dekor-Schnee bestäuben

Jogurt Marmor Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

3 Eier

1 Becher Magerjoghurt

1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1/2 Becher Öl
3/4 Pkg. Backpulver
3/4 Pkg. Vanillezucker
etwas Zitronenschale

2 Rippen Schokolade

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, dann nach und nach die übrigen Zutaten einrühren.

Unter ein Drittel des Teiges die erweichte Schokolade einrühren und abwechselnd mit dem hellen Teig in eine gefettete und ausgebröselte Gugelhupfform füllen.

Ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier

180 g Butter

400 g Mehl

3 TI Backpulver

100 ml Kaffee, starker, kalter

2 TI Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g Haselnüsse, grob gehackte

150 g Kuvertüre, Halbbitter

80 g Schlagsahne

1 El Honig

1 El Kaffeepulver, lösliches

50 g Mandeln Blättchen

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/ca. 60. Min. backen.

Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.04 genovefa56

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 440 kcal, E 8 g, F 23 g, KH 50 g

Mini Nr. 40/03

Kalorienarmer Marmor Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Fett Halbfettbutter oder - Margarine

125 g Zucker

1 TI Vanillezucker, 1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TI Backpulver

2 EI Milch, fettarm

6 Tropfen Rum-Aroma = 3 EI Rum 54 %

1 EI Milch, fettarm, nach Belieben

1 EI Kakaopulver

1 TI Fett, für die Form

1 EI Mehl, für die Form

Puderzucker

Die HF-Margarine geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Salz und dem Backpulver mischen, sieben und mit der Milch und dem Aroma auf zwei Portionen auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

Den Backofen auf Ober- Unterhitze 180 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform mit 1 TI Halbfettmargarine ausstreichen nur ca. die unteren 10 cm der Form und mit 1 gestr. EI Mehl mehlen.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Den Kakao und eventuell die Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig auf den hellen füllen. Mit einer Gabel spiralartig durch den Teig ziehen.

Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 min Stunde backen; mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.

Brennwert p. P.: 130

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.07.05 Lari

Karotten Marmor Cake 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier zusammen rühren bis die Masse hell ist.

1 Zitrone Schale

100 g Mandeln gem. darunter rühren

300 g Mehl

2 Tl. Backpulver darunter rühren

100 ml Kaffeesahne

250 g Möhren

1 Ei Zitronensaft

Den Teig in 2 Portionen teilen. Die Kaffeesahne unter die eine Hälfte rühren und in eine gefettete und bemehlte Cake-Form füllen. 250 g Karotten schälen und klein reiben an der Bircherraffel 1 Essl. Zitronensaft mit Karotten mischen und unter die andere Teighälfte mischen und auf den helleren verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig darunter ziehen. Backen: Ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens.

Kastanien Marmor Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

150 g Butter

175 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

0.1 l Milch

400 g Kastanienpüree

4 Ei Rahm

2 Ei Kirsch

Zubereitung:

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen hineinrühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselungsweise mit der Milch unter die Masse rühren. Die Hälfte in die vorbereitete Form füllen Gugelhupfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt. Kastanienpüree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen, mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen. Im auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten auf der untersten Rille

backen. Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Köstlicher Marmor Kuchen 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL abgeriebene Zitronenschale

125 ml Milch

2 EL Kakaopulver
1 EL Rum

Außerdem.
Puderzucker

Teig

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts cremig rühren, Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Napfkuchenform gründlich fetten. Mehl sowie Backpulver auf die Butter Eier Masse geben und mit der Zitronenschale sowie der Milch einrühren.

Fertigstellung

Dann 2/3 des Teigs in die 1 Napfkuchenform füllen und mit einem Löffel glatt streichen.

Den übrigen Teig mit Kakaopulver und Rum verrühren und auf den hellen Teig gleiten lassen. Dann den dunklen Teig mit Hilfe einer Gabel in kreisenden Bewegungen unter den hellen Teig ziehen. Den Marmorkuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 60 Min. backen.

Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Dazu das Stäbchen tief in den Teig hineinstechen und wieder herausziehen. Bleibt noch Teig daran kleben. den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ausdampfen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 20 Min.
Backen: ca. 60 Min.
Pro Stück ca. 320 kcal

UNSER TIPP:

Die, dunkle Teigmasse statt mit Kakaopulver zur Abwechslung mit Schokoladenpulver zubereiten. So wird sie geschmacksintensiver. Den Kuchen evtl. mit einem Schokoguss verzieren.

Marmor Gugelhupf 3 Ei M

3 6 Eier

180 360g Zucker
Vanillezucker
120 240 g Butter
250 500 g Mehl
1/2 1 Pkg Backpulver

1/8 1/4 l Milch

30 60 g Kakaopulver

Bei der doppelten Menge Menge in der Klammer wird die Gugelhupfform voll. Backrohr auf 170° C vorheizen. Eidotter Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Mit Backpulver vermischtes Mehl und ca 1/16 1/l Milch abwechselnd unterrühren, Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die gefettete und gestaubte Gugelhupfform geben, in die zweite Teighälfte Kakao und den Rest Milch mischen. Den dunklen Teig löffelweise auf dem hellen Teig verteilen. Die einfache Menge ca 50 Minuten, die doppelte Menge ca 70 Minuten im auf 170° C vorgeheizten Backrohr backen.

Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:

30 dag Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
15 dag Butter
15 dag Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier

1/16 l Obers

1 Ei Rum

3 dag Kakao

Zubereitung:

Die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eidotter flaumig rühren. Obers und Rum dazurühren. Mehl mit Backpulver sieben und abwechselnd mit dem festen Schnee zum Abtrieb mischen. Den Teig teilen und eine Hälfte mit Kakao vermischen.

Die Gugelhupfform gut mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Abwechselnd hellen und dunklen Teig einfüllen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde lang backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Marmor Gugelhupf 5 Ei

1/4 kg Butter,
1 Ei Kakao,
8 dag Staubzucker,
15 dag Backzucker,
1/4 kg glattes Mehl,
1/2 unbehandelte Zitrone,
1 Pkg. Vanillezucker,

5 Eier,

1 Prise Salz,
Öl.

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Verarbeiten zimmerwarm ist. Eier trennen. Die Zitrone waschen, die Schale abreiben. Butter, Staubzucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen. Dotter nach und nach unterrühren.

Die Eiklar mit der Hälfte vom Backzucker zu schmierigem Schnee schlagen. Den restlichen Backzucker dazugeben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Ein Drittel vom Schnee mit dem Butterabtrieb gut verrühren. Mehl und restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Kakao mit 2 TL Öl vermengen. Ein Drittel des Teiges mit der Kakaomischung dunkel einfärben.

Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Die helle und die dunkle Masse abwechselnd in die Form füllen.

Den Kuchen im 170 Grad heißen Rohr eine Stunde backen. Aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Marmor Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

5 Eier 300 g,
300 g Butter,
300 g Zucker,
300 g Mehl,
Salz,
3 Ei Kakaopulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben. Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken.

Marmor Kirschen Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
Kakaopulver
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Aus den o.g. Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig teilen und unter die eine Hälfte etwas Kakao geben. Den Teig in eine Form geben und mit

der Gabel Muster ziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig obenauf geben.

Backzeit: bei 175 C° ca. 1 Std.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.06 Perle

Marmor Kuchen

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125-250 ml Sojamilch

Für dem dunklen Teig:

3 Ei Wasser
3 Ei Zucker
2 Ei Kakao

Backpulver unters Mehl mischen. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge miteinander verrühren.

1/3 des Teiges mit den Zutaten für den dunklen Teig verkneten.

Beide Teige in eine gefettete Gugelhupfform geben und 60 min bei 180°C backen.

Marmor Kuchen 3 Ei M

zuckerfrei und fettarm

Zutaten für 12 Portionen

250 g Natur-Joghurt, 1,5%

275 g Zucker Milchzucker,

50 g Agavendicksaft

1 Flasche Rum-Aroma

3 Eier

375 g Mehl Dinkelmehl

4 TI Backpulver

20 g Kakaopulver

20 g Zucker Milchzucker,
10 g Agavendicksaft

3 Ei Milch

Zubereitung

Jogurt mit dem Handrührgerät Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Milchzucker, Rum-Aroma, Agavendicksaft und Eier zugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren dabei nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform Ø 24 cm oder Kastenkuchenform 35 x 11 cm füllen.

Für den dunklen Teig Kakaopulver sieben, mit Milchzucker und Agavendicksaft mischen und mit Milch unter den restlichen hellen Teig rühren ebenfalls nur soviel Milch verwenden, dass die Konsistenz des Teiges schwer reißend ist. Dunklen Teig auf dem hellen Teig in der Form verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Ober-/Unterhitze: Etwa 180°C vorgeheizt

Heißluft: Etwa 160°C nicht vorgeheizt

Gas: Stufe 2-3 nicht vorgeheizt

Backzeit: 60-80 Minuten

Mit einer Stricknadel prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Durch den Jogurt erhöht sich die Backzeit im Vergleich zu einem normalen Marmorkuchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.04.05 Matz64

Kommentar von ctroidl 28.01.2006 16:06

Hallo,

habe das Rezept ein wenig abgeändert.

Nehme statt Milchzucker - 200 g Rohrzucker, reicht völlig aus.
Statt Dinkelmehl habe ich Weizenmehl 1050 genommen.

Und keiner in der Familie hat's gemerkt.

Marmor Kuchen 3 Ei M

500 g Mehl
300 g Margarine
275 g Zucker
1 P Vanillinzucker

3 Eier

Salz,
Vanillearoma,
Zitronenaroma
1 P Backpulver

125 ml Milch

Für den dunklen Teig:

30 g Kakaopulver
25 g Zucker

3 Ei Milch

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz und Aroma zugeben. Nach und nach Mehl, Backpulver und Milch unterheben.

Ca. 2/3 des Teiges in eine Form geben. Den restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und der Milch verrühren. Auf den hellen Teig streichen. Nun mit einer Gabel "umrühren" damit ein Marmormuster entsteht.

Bei 175°C ca. 60 min. backen.

Marmor Kuchen 3 Ei M

Zutaten Für den Teig:

250 g weiche Butter ·
1 Päckchen Vanillezucker ·
200 g Zucker ·

3 Eier ·

125 g Speisestärke ·
375 g Mehl ·
1 Päckchen Backpulver ·

ca. 1/8 l Milch ·

50 g Kakao ·
50 g Zucker ·

2 bis 3 Ei Milch

Zum Verzieren: ·

Puderzucker

Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Dann abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Speisestärke, Mehl und Backpulver darunter rühren und zwischendurch immer etwas Milch dazugeben. Zwei Drittel des hellen Teigs in eine gefettete und ausgemehlten Napfkuchenform geben. Den restlichen Teig mit Kakao, Zucker und 2 bis 3 Ei Milch verrühren. Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Den Kuchen

bei 180 °C ca. 75 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Zum Schluss mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen 4 Ei

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanille Zucker

4 Eier

500 g Mehl +

1 Pck. Backpulver

Fett für die Form

2 Ei Kakao

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Weiches Fett mit Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl, Backpulver und etwa 3 Ei Wasser unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform Ø 22 cm füllen. Restlichen Teig mit Kakao und 1 Ei Wasser verrühren. Auf den hellen Teig streichen. Eine Gabel spiralförmig durch beide Teigschichten ziehen.

Im Backofen bei 175 Grad Gas Stufe 2, Umluft 150 Grad ca. 60-70 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 TI Vanille-Zucker

4 Eier

150 g feine Speisestärke

150 g Mehl

3 gestrichene TI Backpulver

2 gestrichene EI Kakao

2 EI Zucker

2 EI Milch

Puderzucker zum Bestäuben

· Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 2 Minuten verrühren.

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Gugelhupfform 22 cm Durchmesser füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zucker und Milch rühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C Gas Stufe 2-3 50-60 Minuten backen.

Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten

200 g Butter,

3-4 Eier,

abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

200 g Zucker,

500 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

1/8 l Milch,

50-60 g Kakao

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, Eigelb, Zitronenschale und Zucker dazugeben und gut verrühren. Nach und nach das gesiebte und mit Backpulver ge-

mischte Mehl dazurühren und eventuell etwas Milch begeben. Zum Schluß den Eischnee unterheben. in eine gut gefettete und bemehlte Kastenform drei Viertel der Teigmenge einfüllen. Zu dem restlichen Teig nun den Kakao mischen und mit in die Form geben. Mit einer Gabel den Teig durchziehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Omas Tipp

Rührt man zu dem Teig 1-2 El Kirschwasser, macht ihn das besonders locker.

Wenn sich der Kuchen nicht aus der Backform lösen lässt, legt man ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Tuch über die Form. Anschließend lässt sich der Kuchen problemlos aus der Form stürzen.

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Butter ! keine Margarine
250 g Zucker

4 Eier

1/4 l Milch

1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eier unterrühren und so lange schlagen bis es eine cremige Masse ist. Nun nach und nach in kleine Portionen das mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechseln mit kleinen Schlucken Milch zugeben.

1/3 des fertigen Teiges mit dem Kakao und der restlichen Milch verrühren. Den hellen Teig in eine Gurgelhupfform geben, den dunklen darüber und mit einem Löffel quirlartig vermischen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben.

Zuerst 10 min bei 200°, dann 50-60 min bei 175° backen.

Nach dem Erkalten nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Das mit dem langen Rühren und der möglichst kleinen Portionszugabe ist ein Trick bei der Sache... umso länger Ihr rührt umso besser das Ergeb-

nis. Bei diesem Kuchen benutze sogar ich einen Mixer, auch wenn ich sonst ein Freund der Handarbeit bin.

Der Backofen muss gut vorgeheizt sein.

Unbedingt nach 10 Minuten die Temperatur runterschalten.

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 TI Vanille-Zucker

4 Eier

150 g feine Speisestärke
150 g Mehl
3 gestrichene TI Backpulver
2 gestrichene EI Kakao
2 EI Zucker

2 EI Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 2 Minuten verrühren.

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Gugelhupfform 22 cm Durchmesser füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zucker und Milch rühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C Gas Stufe 2-3 50-60 Minuten backen.

Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben

Marmor Kuchen 4 Ei M

4 Eier

300 g Zucker
250 g ungehärtete Margarine
1 P. Vanillezucker
500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Backaroma ich nehme gerne Bittermandel oder Butter-Vanille

200 ml Milch 1,5%

15 TI Kaba

Bis auf den Kaba alles miteinander verrühren. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kaba einrühren.

Abwechselnd in die Backform geben und ca. 60 min. bei 175° backen.

Man kann auch sehr gut Muffin-Förmchen nehmen. Ergibt ca. 30 St.

Gesamt 4306 Kcal 129,7 g Fett = LF27

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

375 g Mehl

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

2 EI Kakao

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz.

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Die Eier nach und nach dazu.

Backpulver und Mehl mischen, mit 125 ml von den 150 ml Milch zusammen unterrühren. Den Teig halbieren. Die eine Hälfte verrühren mit dem

Kakao, dem Vanillezucker und den restlichen 25 ml Milch. Eine Springform

mit Einsatz oder eine Napfkuchen-Form 2einhalb Liter fetten und mit

Semmelbröseln ausstreuen. Erst den hellen Teig einfüllen und dann den

dunklen obendrauf. Mit einer Gabel die beiden Teigschichten durchziehen.

Backofen auf 175 grad vorheizen. Ca. 60 Minuten backen.

Marmor Kuchen 4 Ei M

250 g Butter,

375 g Zucker,

1 P. Vanille Zucker,

4 Eier,

500 g Mehl,

1 P. Backpulver,

1 Tasse Milch,

3 El Kakao,

2 El Zucker,

3 El süße Sahne oder Milch.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanille Zucker und den Eigelb gründlich verrühren, bis eine dicke, gleichmäßige Masse entsteht. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den steifen Eischnee lose unterziehen. 1/3 des Teiges herausnehmen und mit dem mit Sahne oder Milch und Zucker angerührten Kakao vermischen. Beide Teigsorten abwechselnd in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Napfkuchenform füllen und bei guter [Mittelhitze etwa 1 Stunde backen](#).

[Marmor Kuchen](#) 4 Ei M

Butter und Mehl für die Form,

250 g weiche Butter,

250 g Zucker,

1 P. Vanillinzucker,

1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,

2 TI Backpulver,

5 El Milch,

50 g Kakao,

2 El Puderzucker zum Bestäuben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft 160 °C vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben. Mit den Quirlen des Rührgerätes cremig rühren.

Von dem Zucker 3 El abnehmen und zur Seite stellen. Nach und nach den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier zur Butter geben und verrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit 3 El Milch nach und nach unter den Teig rühren.

Zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. Kakao und die restliche Milch mit dem übrigen Teig gut verrühren.

Den Schokoladenteig auf den hellen Teig geben. Für das Marmormuster eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen - ist aber nicht unbedingt nötig!

Die Form auf die unterste Schiene im Backofen schieben. Nach 1 Stunde ein Holzstäbchen tief in den Kuchen stechen. Hängen noch feuchte Krümel am Stäbchen, weiterbacken. Nach 1 ½ Std. ist der Kuchen meist fertig.

Den Kuchen in der Form ein paar Minuten lang abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter oder einen Teller stürzen und ganz abkühlen lassen.

Den Puderzucker in ein Sieb geben und den Kuchen damit bestäuben.

Tipp:

Wenn man Kerzen hineinsteckt, dann wird aus einem Marmorkuchen ein klassischer Geburtstagskuchen!

Marmor Kuchen 4 Ei M

18 Stücke

pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

250 ml Kaffeesahne

300 g Mehl

4 Eier

1 El Süßstoff, flüssig

50 g Kakaopulver

1 Pkt. Backpulver

Zubereitung:

1. Kaffeesahne 10%, mit Backpulver gemischtes Mehl, Süßstoff und Eier in eine Schüssel geben, mit dem Rührgerät gut verrühren.

2. Den Teig in 2 Teile teilen, in eine Hälfte 50 g Instant Kakaopulver mit dem Rührgerät einrühren.

3. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, die Dunkle Masse einfüllen, die helle Masse darüber geben und mit einem Löffel kurz durchziehen.

4. Bei 200 Grad ca. 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Marmor Kuchen 4 Ei M

4 Eier

300 g Zucker

250 g ungehärtete Margarine

1 P. Vanillezucker

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Backaroma ich nehme gerne Bittermandel oder Butter-Vanille

200 ml Milch 1,5%

15 TI Kaba

Bis auf den Kaba alles miteinander verrühren. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kaba einrühren.

Abwechselnd in die Backform geben und

ca. 60 min. bei 175° backen.

Man kann auch sehr gut Muffin-Förmchen nehmen. Ergibt ca. 30 St.

Gesamt 4306 Kcal 129,7 g Fett = LF27

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: etwa 60 Min.

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

4 Eier

500 g Weizenmehl

1 Tüte. Backpulver

etwa 1/8 l Milch

Für die Kakaomasse:

3 Ei Kakao
2 Ei Zucker

3 Ei Milch

1 Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 0,5 Minute.
2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Nach und nach Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und gemehlte Backform füllen.

3 Für die Kakaomasse Kakao, Zucker und Milch zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit der restlichen Teigmasse vermischen.

4 Die dunkle Teigmasse in die Backform geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C vorgeheizt

Heißluft: etwa 160 °C nicht vorgeheizt

Gas: Stufe 3 nicht vorgeheizt

Backzeit: etwa 60 Min.

5 Den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen. Ihn dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Tipp: Damit der dunkle Teig lockerer wird, kann man auch anstatt der Kakaomasse ein halbes Glas Nussnougat benutzen ich denke, ich muss den

Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 TI Vanille-Zucker

4 Eier

150 g feine Speisestärke

150 g Mehl

3 gestrichene TI Backpulver

2 gestrichene Ei Kakao

2 Ei Zucker

2 Ei Milch

Puderzucker zum Bestäuben

.

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 2 Minuten verrühren.

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Gugelhupfform 22 cm Durchmesser füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zucker und Milch rühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C Gas Stufe 2-3 50-60 Min backen.

Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben

Marmor Kuchen 4 Ei M

4 Eier

300 g Zucker

250 g ungehärtete Margarine

1 P. Vanillezucker

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Backaroma ich nehme gerne Bittermandel oder Butter-Vanille

200 ml Milch 1,5%

15 TI Kaba

Bis auf den Kaba alles miteinander verrühren. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kaba einrühren.

Abwechselnd in die Backform geben und

ca. 60 min. bei 175° backen.

Man kann auch sehr gut Muffin-Förmchen nehmen. Ergibt ca. 30 St.

Gesamt 4306 Kcal 129,7 g Fett = LF27

Marmor Kuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Butter

300 g Zucker

5 Ei trennen

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

5 Ei Kakaopulver

2 Ei Zucker
Puderzucker

Gugelhupfform gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Weiche Butter in einer Schüssel cremig rühren, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eidotter zugeben und alles zu einer dicken Creme aufschlagen.

Mehl und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und gut vermengen. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben. Teig in drei Portionen teilen, ein Drittel mit Kakao und 2 Ei Zucker verrühren.

Zuerst eine Lage hellen Teig in die Gugelhupfform füllen, dann den dunklen Teig und als Abschluss wieder den hellen Teig.

Mit einer Gabel von oben nach unten Spiralen durch den Teig ziehen.

Backofen vorheizen. Auf der mittleren Schiene bei 180°C etwa 60 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen.

Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

25.11.05 Bezwinger

Marmor Kuchen 5 Ei

Zutaten:

300 g Butter

4-5 Eier 300 g

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Ei Mineralwasser

300 g Mehl

3 Ei Kakao

1TI Butter zum Einfetten der Backform

Zubereitung:

Ich gebe weiche Butter in eine Rührschüssel. Nun gebe ich Zucker und Vanillezucker dazu und rühre es mit dem Stabmixer schaumig. Der Zucker sollte sich möglichst auflösen.

Jetzt das Mineralwasser dazu geben. Nun gebe ich ein Ei nach dem anderen zu dem Teig und rühre weiter.

Ich gebe das Mehl hinzu und rühre es jetzt nur noch kurz unter. Nun nehme ich die Hälfte des Teiges ab und mische ihn mit dem Kakaopulver.

Jetzt heize ich den Backofen auf 180° vor. Danach fette ich die Backform ein und mehle sie leicht ein. Nun gebe ich die Hälfte des hellen Teiges in die Form, danach den Schokoteig und wieder den hellen Teig.

Nun für eine Stunde in den Backofen

Marmor Kuchen 5 Ei

5 Eier

200 g Zucker

1 Vanillezucker miteinander schaumig schlagen. Je länger, desto besser.

5 EI Öl,

5 EI warmes Wasser,

160 g Mehl und

1/2 Pckg. Backpulver zugeben.

Ca 1/3 der Masse mit

2 TI Kakao verrühren.

Bei 175° ca. 45-60 Minuten backen/ je nach Ofen

Marmor Kuchen 5 Ei M

Teig:

300 g Butter oder Margarine,

275 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

5 Eier,

Salz,

1 Fläschchen Rum Aroma,

500 g Weizenmehl,

1 Päckchen Backpulver Backin.

75 ml 5 EI Milch,

30 g Kakao,

25 g Zucker,

2 3 EI. Milch.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Eier, Salz und Aroma hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise mit der Milch unterrühren nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißen vom Löffel fällt.

2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform z. B. Dr. Oetker Backform »Silvia« füllen.

Unter den restlichen Teig den gesiebten Kakao, den Zucker und die Milch rühren, so dass er wieder schwer vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Strom: 175 200. Gas: 2 1/2 3 112. Backzeit: 50- 65 Minuten. 20 Stück/pro Stück:

E: 5 g; F: 14 g Kh: 34 g: kJ 1238 kcal: 295.

Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten

250 g. Butter
250 g. Zucker

5 Eier

500 g. Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
Kakao

Milch

Puderzucker oder Schokoladenglasur

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Teig teilen und 1/3 bis 1/2 mit Kakao mischen

Den hellen Teig in die mit Butter ausgepinselte Backform geben. Die dunkle Teigmasse darüber, mit einer Gabel unterziehen.

Backzeit bei 180°C ca. 1 Stunde.

Nach dem Backen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.

Als Alternative kann, statt Kakao, in den Grundteig etwas Apfelmus gerührt werden.

Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter ·
250 g Zucker ·

5 Eigelb ·

350 g Mehl ·
1/2 Pck. Backpulver ·

30 g geriebene Schokolade ·
20 g Kakao ·
1 Pck. Vanille Zucker

2 Ei Milch ·

5 Eischnee ·

etwas Paniermehl

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb untermixen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver unterrühren. Den Teig in zwei Hälften teilen. In eine Hälfte die Schokolade, die Milch, Vanillin und gut die Hälfte des Eischnees einrühren. Eine Spring- oder Kastenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Erst Vanille-, dann Schoko-, dann wieder Vanilleteig in die Form geben. Mit einer Gabel leicht durchmischen. Den [Kuchen bei 175 Grad eine Stunde backen](#).

Nach 10 Minuten mit einem Messer in der Mitte einschneiden. Zum Ende mit Holzstab in Kuchen stechen - wenn noch Teig dran klebt, weiterbacken lassen

[Marmor Kuchen](#) 5 Ei M

250 g Butter,
200 g Zucker,

5 Eier,

1 Vanillezucker,

300 g Mehl,

200 g Speisestärke - macht den Kuchen saftig und locker!

1Pkg Backpulver,

einen Schuss Rum,

1 Tasse Milch, alles gut verrühren - Teig teilen, und in die zweite Hälfte 3-4 Ei Kakao geben.

[Bei 180°C ca. 1 Std. backen](#)

[Marmor Kuchen](#) 5 Ei M

Zutaten: für 18-20 Stücke

250 g Butter oder Margarine
370 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

4 - 5 Eier

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

ca. 1/8 l Milch

3 El Kakaopulver
2 El Zucker

3 El Obers süße Sahne oder Milch

Butter oder Margarine zum Ausfetten
1 El Semmelbröseln Paniermehl

Eier trennen. Dabei darauf achten, dass kein Dotterstücke ins Eiweiß rutschen, sonst gelingt nachher der Schnee nicht. Weiche Butter oder Margarine eventuell erwärmen mit dem Zucker, Vanillezucker und Eidottern schaumig schlagen. Mehl eventuell sieben und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch in die Masse einrühren. Das Eiklar zu Schnee schlagen mit ein wenig Staubzucker gelingt oder Eischnee leichter und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Kakaopulver mit 2 El Zucker und 3 El Obers oder Milch gut verrühren. Ca. 1/3 der Teigmasse in eine zweite Schüssel geben und mit dem Kakaogemisch vermengen. Kuchenform mit Butter oder Margarine gut ausfetten. Semmelbröseln darauf verstreuen und mit beiden Teigmassen abwechselnd befüllen. Auf mittlerer Schiene im Rohr bei 180°C = Gas Stufe 2 - 3 eine knappe Stunde backen Nadelprobe - siehe Küchenlexikon. Den Marmorkuchen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Marmor Kuchen 5 Ei M

Teig:

300 g Butter oder Margarine,
275 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,

5 Eier,

Salz,
1 Fläschchen Rum Aroma,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Backpulver Backin.

75 ml 5 El Milch,

30 g Kakao,
25 g Zucker,

2- 3 Ei. Milch.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Salz und Aroma hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise mit der Milch unterrühren nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform
Unter den restlichen Teig den gesiebten Kakao, den Zucker und die Milch rühren, so dass er wieder schwer vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Strom: 175- 200. Gas: 2 1/2 3 112.

Backzeit: 50- 65 Minuten. 20 Stück/pro Stück:

E: 5 g; F: 14 g Kh: 34g; kJ 1238 kcal: 295.

Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten:

350 g Mehl;
250 g Zucker;
300 g Butter;

5 Eier trennen

2 Ei Kakao;

2 Ei. Milch

1 p Vanillinzucker;
1/2 p Backpulver;
Semmelbrösel

1. Eiweiß von Eigelb trennen.
2. Butter mit Eigelb und Zucker schaumig rühren.
3. Mehl sieben und mit dem Backpulver vermengen.
4. Nach und nach das Mehl unter den Teig geben.
5. Die Hälfte des Teiges mit Kakao, Vanillinzucker und Milch verrühren.
6. Eiweiß steif schlagen.
7. Etwas mehr als die Hälfte des Eiweißes zu dem dunklen Teig geben und unterheben.

8. Den Rest des Eiweißes zu dem hellen Teig geben und unterheben.
9. Eine gefettete Backform mit Semmelbröseln ausstreuen.
10. Teig in die Form geben und bei 180°C nicht vorgeheizt etwa 80 Minuten backen.

Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
450 g Mehl
50 g feine Haferflocken

5 Eier

50 g Kakao
2 Esslöffel Instandkaffee

1/8l Milch

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die 5 Eier nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Milch dazugeben. Die Hälfte der Masse in die ausgebutterte Springform geben. Restlichen Teig mit Kakao und Kaffeepulver vermischen. Die Masse auf den Teig in der Backform verteilen und mit einer Gabel kreisförmig verrühren. Den Teig in der Form glattstreichen. Den Kuchen in einem Heißlufttherd

bei 175 Grad 1 Stunde Backen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit der Glasur überziehen. Wahlweise mit Puderzucker bestäuben.

Von: Marion Kollmann

Marmor Kuchen 5 Ei M

Teig:
300 g Butter oder Margarine,
275 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,

5 Eier,

Salz,

1 Fläschchen Rum Aroma,

500 g Weizenmehl,

1 Päckchen Backpulver Backin.

75 ml 5 Ei Milch,

30 g Kakao,

25 g Zucker,

2- 3 Ei. Milch.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Salz und Aroma hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise mit der Milch unterrühren nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform

Unter den restlichen Teig den gesiebten Kakao, den Zucker und die Milch rühren, so dass er wieder schwer vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Strom: 175- 200. Gas: 2 1/2 3 112.

Backzeit: 50- 65 Minuten. 20 Stück/pro Stück:

E: 5 g; F: 14 g Kh: 34g: kJ 1238 kcal: 295.

Marmor Kuchen 6 Ei M

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier,

180 g Butter

400 g Mehl

3 TI Backpulver

100 ml starker, kalter Kaffee

2 TI. Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g Haselnusskerne

150 g Halbbitter-Konfitüre

80 g Schlagsahne

1 Ei Honig
1 Ei lösliches Kaffeepulver
50 g Haselnussblättchen

50 g Zucker karamellisieren lassen, mit Milch ablöschen. Rühren bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Fett und 250 g Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen unterrühren. Teig halbieren eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben. Teige abwechselnd in eine gefettete Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und im vorgeheiztem Backrohr 175°C, ca. 1 Stunde backen. und auskühlen lassen. Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Haselnussblättchen bestreuen. Ein Stück Alufolie einölen. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Mit einer Gabel Fäden auf der Alufolie ziehen, erkalten lassen. Karamellstücke auf dem Kuchen verteilen.

Marmor Kuchen 6 Ei M

von Renate

1/2 Pfund Butter
1 " Zucker

6 Eier

1 " Mehl
1 Tüte. Backpulver

1 Becher Sahne

3 Ei. Kakao kurz unterrühren
Alles miteinander vermischen und in eine gefettete Form geben.

Bei 140°C ca. 1,15 Std. backen.

Marmor Kuchen 6 Ei M

schmeckt megalecker . Man nehme :

300 g . Zucker
300 g . Butter oder Margarine

6 Eier

1 Vanillezucker
1/2 Backpulver
300 g . Mehl
1 Esslöffel Kakaopulver

2 Esslöffel Milch

Eier trennen . Eiweiß steif schlagen . Eigelb mit Zucker , Butter , Vanillezucker aufschlagen bis es ganz dick ist . Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren . 3 Esslöffel des Teiges in eine Extra Schüssel , dazu kommt das Kakaopulver die Milch und noch ein hauch Backpulver . Der dunklen Teig gut verrühren . Dann teile ich das geschlagene Eiweiß auf den hellen und dunklen Teig auf und hebe es unter . Dann zuerst den hellen Teig in eine gefettete und ausgebröselte Form geben . Dann den dunklen Teig darüber geben und mit einer Gabel spiralförmig unterheben .

Bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde backen .

Das ist ein saftiger Marmorkuchen , der auch wenn es sein muss , 3 Tage hält. Sofern er versteckt ist :- . Viele Grüße Petra

Marmor Kuchen 7 Ei M

250 g Butter
250 g Zucker

6 - 7 Eier

1 Vanillezucker

schaumig rühren

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

darunter rühren, evtl. etwas Milch dazugeben.

1/3 des Teiges mit Kakao möglichst Nesquik und etwas Milch verrühren. Abwechselnd in die Form schichten und bei

150 Grad 50 - 60 Minuten Umluftherd backen.

Marmor Kuchen Adrian 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

3 El Kakaopulver

2 El Zucker

Den Ofen vorheizen auf 175°.

Die Butter mit den 250 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eier einzeln dazurühren.

Mehl mit Backpulver mischen, mit der Milch unter die Ei-Buttermasse rühren.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Gugelhupfform füllen, unter die 2. Hälfte den Kakao und die 2 El Zucker rühren.

Dunklen Teig nun auf den hellen in die Form füllen, mit einer Gabel etwas verquirlen.

60 Minuten backen, nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.10.04 JosephineB

Marmor Kuchen ala Austria 3 Ei M

Zutaten:

3 Eier

250 g Feinkristallzucker

1 P. Vanille

100 g Öl

100 g lauwarmes Wasser

250 g glattes Mehl

1/2 P. Backpulver

Rosinen

grob gehackte Nüsse und Schokoladestreusel

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Die 3 Eier schaumig aufschlagen, den Zucker auf 3 Mal dazu - sehr schaumig rühren nach und nach langsam das Öl einrühren. Dann das Mehl gemeinsam mit dem Wasser. Du kannst alles mit dem Mixer einrühren. Da kann überhaupt nichts passieren weil es ja keinen Eischnee gibt!. Zum Schluss die Nüsse, die gewaschenen Rosinen und die Schokoladeflocken unterheben. Dann in die befettete, bemehlte Gugelhupfform. Bei 160°C ca. 55 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Dir
Lisa aus Österreich

PS:

Statt den Nüssen, Rosinen und der Schoko kannst Du ja auch ca. 3 El Kakao mit ca. 1/8 l Milch anrühren. Da musst Du allerdings die Masse teilen. In einem Topf die "weiße" und im anderen Topf den weißen Teig mit dem Kakao vermischen. Abwechselnd in die Napfform füllen und eventuell noch mit der Gabel nachhelfen. Das ist dann der typisch österreichische Marmorkuchen.

Marmor Kuchen auf steirische Art 4 Ei M

15 dag Butter,

3 bis 4 Ei trennen

15 dag Zucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

40 dag Mehl,

1 Pkg. Backpulver,

1/4 l Milch,

2 El Kakao,

1 Stamperl Kürbiskernöl,

5 dag Kürbiskerne.

Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. Zwei Drittel des Mehls und Milch zugeben. Restliches Mehl und Backpulver vermischen und gleichzeitig mit Schnee unterheben. Vanillezucker einrühren. Masse teilen. Eine Hälfte mit Kakao und Kernöl vermengen. Kürbiskerne grob hacken und in den hellen Teil der Masse einrühren. Kuchenform ausfetten und mit Mehl ausstauben. Helle und dunkle Masse abwechselnd einfüllen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backrohr ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Marmor Kuchen Großmutter 4 Ei M

300 g Butter/Margarine schaumig schlagen, nach und nach
275 g Zucker,

1 Vanille Zucker,

3-4 Eier,

Salz und

1 Rum Aroma = 2 EI Rum hinzufügen.

500 g Mehl,

1 Backpulver, mischen, sieben, abwechselnd mit ca.

1/8 l Milch unterrühren.

2/3 des Teiges in eine gefettete Form füllen.

Kranz ca. 26 cm

30 g Kakao,

25 g Zucker und

2-3 EI. Milch unter den Rest des Teiges rühren, so dass er schwer vom Löffel fällt.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Gas: Stufe 2-3 Strom: 175-200°C

Backzeit: 50-65 Minuten

Gutes Gelingen Kiki33

Marmor Kuchen im Gugelhupf 3 Ei M

Das Rezept stammt aus dem Jahr 1929

Zutaten für 1 Portionen

170 g Butter, weich

160 g Zucker

2 EI Vanillezucker

3 Eier

250 g Mehl

3 TI Backpulver

5 EI Milch

1 Prise Salz

3 EI Kakaopulver

2 EI Nutella

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und dazu sieben. Milch zugeben und alles miteinander verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz schön fest schlagen und vorsichtig unter den Teig geben. Zum Schluss den Teig in zwei Portionen teilen und die eine Hälfte mit dem Kakao und dem Nutella mischen. Evtl. noch ein oder zwei Löffel Milch unterrühren.

Den Teig dann abwechselnd in eine gefettete und gebröselte Gugelhupf-
form geben.

Wie beim Marmorkuchen mit einer Gabel zum Schluss durchziehen.

Die Backzeit beträgt **ungefähr 50-60 Min.** bei 175 Grad.

Anschließend Stäbchenprobe machen.

Evtl. den Kuchen beim Backen abdecken, damit er nicht zu dunkel oben-
auf wird.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.01.06 Meyerling

Kommentar von Meyerling 03.01.2006 20:19

Hallo Cordi03,

da hast Du sicherlich recht mit dem Nutella.

Im Rezept steht nur der Kakao.

Ich hab aber mal den Versuch mit zusätzlich Nutella gemacht und festge-
stellt, dass er dadurch schön saftig wird.

Meyerling

Marmor Kuchen mit Mandarinen 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

300 g Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

1 Ei Kakaopulver

1 Dose/n Mandarinen

Zubereitung

Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unter-
rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Fett-Eiermasse rüh-
ren. Milch, bis auf 2 Ei, unter den Teig rühren. Teig halbieren. Unter eine
Hälfte Kakao und restl. Milch rühren.

Mandarinen abtropfen lassen. Eine Springform mit Rohrbodeneinsatz einfetten. Zuerst den hellen Teig einfüllen, dann die Mandarinen darauf verteilen und dann den dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf 175 Grad 50 - 55 Min. backen.

Brennwert p. P.: 380

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.07.02 Fabienne

Marmor Kuchen mit Pflaumenmus 3 Ei

Für eine Gugelhupf- oder Bundform 16 cm

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine,

Fett und Semmelbrösel für die Form,

3 Eier Größe M,

150 g Zucker,

150 g Mehl,

1 Prise Salz,

1 TL Backpulver,

3 EL Pflaumenmus,

1 EL Zitronensaft,

1 Päckchen Orangenschalenaroma,

2 - 3 EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Gugelhupfform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Fett weiß-cremig rühren. Eier trennen. Eigelbe mit etwa 100 g Zucker aufschlagen und unter das Fett rühren. Eiweiße mit dem übrigen Zucker sehr steif schlagen. Mehl, Salz und Backpulver sieben, unter den Teig rühren und über den Eischnee unterheben. Etwa 4 - 5 EL Teig abnehmen, Pflaumenmus und Zitronensaft einrühren. Unter den übrigen Teig das Orangenschalenaroma rühren. Ein Drittel vom hellen Teig in die Form füllen, dunklen Teig darauf geben und mit hellem Teig abschließen. Mit Eier Gabel spiralförmig durchziehen. Auf der zweiten Schiene von unten bei 175 Grad Gas: Stufe 2

40 - 45 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen, stürzen, erkaltet mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen mit Pistazien und Paranüsse 5 Ei M

1 Kuchen

150 g Paranusskerne,
200 g Pistazienkerne,
Fett und Semmelbrösel für die Gugelhupfform,

5 Eier,

350 g Butter,
200 g Mehl,
150 g Speisestärke,
2 TI Backpulver,

1/4 Liter Milch,

1 1/2 TI Instant-Kaffee,
2 Essl. Kakaopulver,
1 1/2 Vanilleschoten,

300 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre,

150 g weiße Kuvertüre

Paranüsse hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. 2/3 der Pistazien halbieren. Gugelhupfform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Butter mit Zucker cremig rühren. Eigelb dazurühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch untermengen. Teig halbieren. Kaffeepulver in wenig warmem Wasser auflösen. Mit Kakao und Paranüssen unter eine Teighälfte mischen. In die zweite Teighälfte das ausgeschabte Vanillemark und 2/3 der halbierten Pistazien mengen. Jeweils die Hälfte des Eischnees unter jeden Teig heben. Erst die dunkle, dann die helle Teigmasse in die Form füllen. Mit einer Gabel nur leicht ein Marmormuster ziehen. 60-70 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist. Den gestürzten und abgekühlten Kuchen mit geschmolzener, dunkler Kuvertüre begießen. Erst fest werden lassen, dann die weiße Kuvertüre schmelzen und darübergießen, so dass sie in Nasen herunterläuft. Restliche Pistazien hacken und darüberstreuen.

Marmor Kuchen mit Preiselbeeren 4 Ei

Zutaten:

300 g Butter,
300 g Zucker,

4 Eier,

300 g Mehl,
3 Ei Kakao,
1 Glas Preiselbeeren 370 g,
Puderzucker zum Bestäuben,
Fett und Paniermehl

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig schlagen, Nach und nach die Eier unterrühren, Mehl esslöffelweise zufügen, Teig halbieren, Unter eine Hälfte Kakao und gut abgetropfte Preiselbeeren rühren, Napfkuchenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen, hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen,

im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 1 Stunde backen,

10 Minuten ruhen lassen, Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, Zubereitung etwa 1 1/4 Stunden,
Gebacken in einer Napfkuchenform mit 1,5 l Inhalt,
ergibt etwa 16 Stücke,
etwa 320 Kcal

Marmor Kuchen mit Walnüssen 4 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

250 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl
2 TI Backpulver
3 Ei Kakaopulver

3 Ei Milch

100 g Walnüsse, gehackt
2 Pck. Kuchenglasur, Haselnuss

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen, Ei-gelb unter die Fettmasse rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter-rühren. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges abnehmen und mit dem Kakao und der Milch verrühren. Die andere Hälfte

den hellen Teig mit den Walnusskernen verrühren. Die Teige abwechselnd in eine Kastenform schichten und mit einer Gabel durchziehen, sodass die Marmorierung entsteht. Ca. 1 Std. backen E: 175 Grad, Gas: Stufe 2. Abkühlen lassen. Kuchenglasur nach Packungsanweisung zubereiten, über den Kuchen gießen und gleichmäßig verstreichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
14.05.02 Heiki

Marmor Kuchen, gesunder 4 Ei M

300 g Mehl,
60 g Weizenkleie,
3/4 Pkg. Backpulver,
200 g Butter,
150 g Zucker,
eine Prise Salz,
1 Pkg. Vanillezucker,

4 Eier,

½ Tasse Milch,
je 2 Ei Kakao, Zucker, Milch.

Mehl, Weizenkleie und Backpulver gut vermengen. Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehlgemenge nach und nach einrühren. So viel Milch dazugeben, dass ein fester Rührteig entsteht. Etwa die Hälfte des Teiges in eine gut gefettete Backform füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zucker und Milch rühren und ebenfalls in die Backform füllen. Mit einem flachen Kochlöffel durch Drehbewegungen dunklen und hellen Teig leicht vermischen. Kuchen bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.

Marmor Napf Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:
200 g Butter und Butter für die Form
2 Ei Semmelbrösel
240 g Mehl
20 geschälte Mandeln
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

1 TI abgeriebene Zitronenschale

3 Ei Milch

2 TI Backpulver

1 Ei Kakao

Zubereitung:

Die Form mit Butter einfetten und mit Brösel ausstreuen. Die Mandeln ringsum auf den Boden legen. Kühlstellen.

Butter und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier einzeln zugeben und verrühren,

Zitronenschale hinzufügen. 2 Ei Milch und mit Backpulver gemischtes Mehl dazugeben, kurz glatt verrühren.

2/3 des Teiges in die Form füllen. Kakao und Milch verquirlen und in den übrigen Teig einrühren. Den dunklen Teig

auf den hellen geben und mit dem Löffelstiel durchziehen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C/

Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2-3 ca. 60 Minuten backen. Warm auf den Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Man kann statt Milch auch Rum verwenden.

Marmor Schoko Rolle 4 Ei M

12 Stücke

4 Eier

200 g Zucker

3 Pack. Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Gestr. TI Backpulver

3 TI Kakaopulver

1 Liter Sahne

10 Blatt. Gelatine

Rumaroma

50 g Schokoraspel

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß und 4 Ei kaltes Wasser steif schlagen. Dabei Zucker und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver sieben, unterheben.

Zwei Drittel der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Restlichen Biskuit mit 1 TI Kakaopulver einfärben und darauf verteilen.

Hellen und dunklen Teig mit einer Gabel marmorieren, ca. 25 Min. backen.

Biskuitplatte auf ein Tuch stürzen. Mit dessen Hilfe aufrollen und abkühlen lassen. Sahne und 2 Pck. Vanillezucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsangabe auflösen und tropfenweise unterziehen.

Sahne in 2 Portionen teilen, eine mit Rumaroma, die andere mit 2 TI Kakaopulver verfeinern. In Spitzbeutel füllen, abwechselnd auf die ausgebreitete Biskuitplatte spritzen. Wieder aufrollen. Mit Sahneresten bestreichen und mit Schokoraspeln garnieren.

Zubereitung: ca. 50 Min.

Backen: ca. 25 Min.

KJ/kcal p. Stück: 1.176/280

Marmor Tassen Kuchen 4 Ei M

1 Tasse 200 ml

3 Tassen Mehl Dinkel oder Weizen; 300 g

1 gestr. TI Natron

1 Tüte. Backpulver

2 Tassen Zucker 300 g

2 Tüte. Vanillezucker ich habe 4 TI von meinem selbstgemachten genommen

4 Eier

250 g Butter oder Margarine

1 Becher saure Sahne 200 ml ich hab 10%-ige genommen

1 geh. El gesiebt Kakaopulver

1 El Milch

Für den Teig Mehl, Backpulver und Natron mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Zutaten in 2-3 Min. mit Handrührgerät Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben; unter eine Hälfte Milch und Kakao rühren.

Zuerst den dunklen Teig in eine gefettete, gemehlte Kastenform füllen, dann den hellen Teig darauf verteilen. Eine Gabel spiralenförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.

Gutes Gelingen wünscht
Irina

Marmor Tassenkuchen mit Zimt 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Tasse/n Mehl ca 300 g, Weizenmehl

1 Tl, gestr. Natron

1 Pck. Backpulver

2 Tasse/n Zucker, 300 g

1 Pck. Vanillezucker

4 m.-große Eier

1 Pck. Butter oder Margarine, 250 g

1 Becher saure Sahne, 200 ml

1 Ei Kakaopulver

1 Tl, gestr. Zimt, gemahlener

1 Ei Milch

Puderzucker, zum Bestäuben

1 Tasse = 200 ml

Für den Teig Mehl mit Natron und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen.

Die Zutaten 2 Minuten mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform 25x11cm, gefettet, mit Mehl ausgestäubt füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zimt und Milch rühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

E-Herd: etwa 180° vorgeheizt

Umluft: etwa 160° nicht vorgeheizt

Gas: Stufe 2-3 nicht vorgeheizt

Backzeit: etwa 60 Minuten

Den Kuchen 10 Minuten nach dem Backen in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Dann mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
28.07.04 Friesin

Marmorierter Blech Kuchen 10 Ei M

Zutaten für 36 Dreiecke

75 g Kakaopulver

10 Eier

300 g + 6 El Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 kg Sahnequark 40 % Fett

3 Päckchen Puddingpulver "Sahnegeschmack" zum Kochen, für ½ l Milch abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

50 g Zartbitterschokolade

200 g Schlagsahne

Fett und Paniermehl für das Backblech

1. Kakao mit etwa 175 ml kochendem Wasser zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Eier trennen. Eigelb mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren.
3. Abgekühlte Kakaocreme unter 1/3 der Quarkmasse rühren. Eiweiß in 3 Portionen steif schlagen, dabei je 2 Esslöffel Zucker einrieseln lassen. 2 Portionen Eischnee unter den hellen Teig, 1 Portion unter den dunklen Teig heben.
4. Fettpfanne des Backofens ca. 32x39 cm fetten und mit Paniermehl austreuen. Hellen Teig darauf streichen. Dunkle Masse als Kleckse darauf verteilen und die Teige spiralförmig mit einer Gab durchziehen. Im vorgeheizten Backofen E Herd: 175°C/Umluft: 150°C ca. 1 Stunde backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.
5. Kuchen zuerst in 18 Stücke schneiden, diese diagonal teilen. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und Tufts auf den Kuchen setzen. Geschmolzene Schokolade mit einem Teelöffel darauf verteilen. Fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Stunden.

Marmorierter Kuchen 3 Ei

Ergibt 8 Stücke,

200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker

3 Eier, verschlagen

230 g Mehl
1 El Kakao Pulver, mit etwas Wasser angerührt
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
1/2 Tl Vanille Aroma

Für die Dekoration

100 g Butter,
200 g Puderzucker, gesiebt
2 Tl Zitronensaft
einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
einige Rosenblätter

Eine Kuchenform von etwa 20 cm leicht einfetten und den Boden mit Pergamentpapier auslegen.

Butter oder Margarine und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Dabei den Teig jedes Mal kräftig durchschlagen.

Das Mehl sieben und mit einem Schneebesen unter die Masse heben. Den Teig in drei gleiche Portionen teilen und getrennt in passende Schüsseln geben.

Kakao, Lebensmittelfarbe und Vanille Aroma in jeweils eine Portion rühren.

Die Teige abwechselnd esslöffelweise in die Form geben. Mit einer Gabel, zusätzlich, spiralförmig vermengen.

Den Kuchen im Mikrowellengerät bei 100% Leistung 7-9 Min. backen. Danach 10-15 Min. stehen lassen. Zum Abkühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen,

Für die Dekoration die Butter 30 Sek. bei 100% weich werden, aber nicht schmelzen lassen.

Den Puderzucker nach und nach einrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Zitronensaft und Lebensmittelfarbe unterrühren.

Den Kuchen mit der Zuckercreme bestreichen. Dabei mit einem Messer Wellen und Spitzen ziehen. Mit den Rosenblättern dekorieren.

Marmorierter Rote Grütze Kuchen 5 Ei

250 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker

5 Eier

1/4 l Speiseöl
4-5 El 60 ml Bananennektar
150 g Rote Grütze Fertigprodukt oder selbst gemacht
einige Tropfen Bittermandelaroma
Fett für die Form

Für die Glasur:

250 g Puderzucker
3-4 El Kirsch- oder Himbeerbeersaft

Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Eier und Öl zugeben und mit dem Handrührgerät gründlich verrühren. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte Bananennektar rühren, zur anderen rote Grütze und Bittermandelaroma zugeben. Zuerst den hellen Teig, dann den rötlichen Teig in eine gefettete Kasten- 30 cm Länge oder Napfkuchenform geben und eine Gabel leicht durch die Teige ziehen, damit eine Marmorierung entsteht.

Backen: E-Herd 180 °C/Umluft 160 °C, ca. 55 Minuten im unteren Drittel des Backofens

Kuchen auf einem Rost abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker sieben und nur mit soviel Saft verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Kuchen damit überziehen.

Mohn Marmor Kuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten: zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen Abtropfgewicht 370 g
1 Apfel
1 El Zitronensaft

für den Teig:

350 g Weizenmehl
1 p. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

4 Eier

175 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

150 ml Milch

30 g Mohnsamen

zum Bestäuben:

2 El Puderzucker

Zubereitung:

Zum Vorbereiten Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier trockentupfen. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schlüssel 3-Liter-Inhalt sieben, mit Zucker und Vanille Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals insgesamt 15-30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teigmenge halbieren. Unter eine Hälfte den geraspelten Apfel, unter die andere Hälfte den Mohn ziehen. Apfelteig in eine Springform mit Rohrbodeneinsatz Durchmesser 24 cm, gefettet, gemehlt füllen, Mohn Teig darauf geben. Kirschen auf dem Mohn Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad C vorgeheizt Heißluft: etwa 160 Grad C nicht vorgeheizt Gas: Stufe 2-3 nicht vorgeheizt

Backzeit: etwa 50 Minuten

Kuchen kurz in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben von Simone

Preiselbeer Marmor Kuchen 4 Ei M

Rosafarbener

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitronen, unbehandelt, abgeriebene Schale davon

1 Prise Salz

4 Eier

100 g Mehl

100 g Speisestärke

100 g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen

2 TL Backpulver
1 El Zitronensaft, frisch gepresst
50 g Grieß Weichweizengrieß
390 g Preiselbeeren, aus dem Glas

150 g Kuvertüre, weiß, und
100 g bunte Streusel
Fett und geriebene Mandeln für die Form

Zubereitung

Butter und Zucker schön schaumig rühren. Einzelndie Eier zugeben. Abgeriebene Zitronenschale untermengen. Dann Mehl, Speisestärke, Mandeln oder Nüsse und Backpulver mischen und esslöffelweise untermischen. Danach den Zitronensaft. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit geriebenen Mandeln ausgestreute 30-cm-Kastenform geben. Unter den Rest des Teiges das Glas Preiselbeeren und den Grieß rühren. Den rosa Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralen ziehen. Bei 175-200 Grad Heißluft 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Danach erkalten lassen. Dann mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen und mit den Streuseln bestreuen.

Der Kuchen ist schön feucht und man bekommt beim Essen keine Staub-lunge, wie bei so manch anderem Marmorkuchen. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass sich der Kuchen lange hält, ca. 10 Tage.

Tipp: Statt Preiselbeeren habe ich es auch schon mit Preiselbeerkonfitüre versucht, das hat ebenfalls wunderbar geschmeckt. Auch ohne Kuvertüre und Streusel ist der Kuchen ein Hingucker.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
20.08.05 Dragonfly-Lady

Rosa Marmor Kuchen 4 Ei M

1 Kuchen

250 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 gestr. TL Zitronenaroma
Salz

4 Eier

100 g Mehl
100 g Speisestärke

100 g gemahlene Mandeln
2 gestr. TL Backpulver
1 Essl. Zitronensaft
50 g Gries
1 Glas Preiselbeeren 390 g

150 g weiße Kuvertüre
Bunte Zuckerstreusel

Fett schaumig rühren, Zucker-Gewürzmischung unterrühren. 4 Eier hinzugeben einzeln. Dann das Gemisch aus Mehl, Speisestärke, Mandeln und Backpulver esslöffelweise unterrühren. Danach den Zitronensaft. Die Hälfte des Teiges in einige gefettete mit Paniermehl ausgestreute 30-cm Kastenform geben. Unter den Rest des Teiges das Glas Preiselbeeren und den Gries rühren. Den rosa Teig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel Spiralen ziehen. Nach dem Backen und Erkalten mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen und mit den Zuckerstreuseln bestreuen. Temperatur: 175-200 Grad Heißluft 180 Grad Backzeit ca. 60 Minuten.

Anmerkung von mir persönlich: Satt Preiselbeeren habe ich Preiselbeerkonfitüre genommen, das hat ebenfalls wunderbar geschmeckt. Der Kuchen ist schön feucht und man bekommt beim essen keine "Staublung" wie bei so manch anderem Marmorkuchen *lach*
Ein weiterer Pluspunkt ist, das sich der Kuchen lange hält ca. 10 Tage!

Rübli Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

1 Zitronen, nur abgeriebene Schale
100 g Mandeln, gemahlen
300 g Mehl
2 TL Backpulver

1 dl Kaffeesahne

250 g Karotten Rübli, geschält, an der Bircherraffel gerieben
1 El Zitronensaft

Für die Dekoration

30 g Kuchenglasur, dunkel evtl. etwas mehr, geschmolzen

Zubereitung

Dieser Kuchen ist nicht nur für Ostern geeignet. Außerhalb der Oster-Zeit einfach die Dekoration weglassen, bzw. ändern.

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Mandeln darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen, darunter rühren.

Ca. 100 g des Teiges für die Verzierung zugedeckt beiseite stellen.

Restlichen Teig in zwei Portionen teilen. Den Kaffee Rahm unter die eine Hälfte rühren, in die Form füllen. Rübli und Zitronensaft mischen, unter die andere Teighälfte rühren, auf dem hellen Teig verteilen, mit einer Gabel spiralförmig darunter ziehen.

Backen:

ca. 55 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Verzierung: Teig auf einem Backpapier ca. 3mm dick rechteckig ausstreichen.

2. Ca. 5 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. 3. Herausnehmen, sofort Häschen ausstechen, auskühlen. Schräg in die Kuchenglasur tauchen, auf einem Gitter trocknen lassen. Mit Holzspießchen Augen auftragen.

Glasure:

Alle Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, über den Cake gießen. Cake mit den Häschen verzieren.

Hinweis:

Um Risse in der Glasur zu vermeiden, Cake sorgfältig auf eine Platte stellen, bevor die Glasur trocken ist.

Tipp:

Statt eines großen Cakes in den Einweg-Cakeformen zwei kleine Cakes backen. Die Backzeit beträgt ca. 35 Min. In der Form auskühlen. Hübsch verziert verschenken oder in der Form ohne Verzierung tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

Brennwert p. P.: 272

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

20.09.02 Bashiba

Schlankheits Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Kaffeesahne

300 g Mehl

4 Eier

1 Ei Süßstoff, flüssig

50 g Kakaopulver

1 Pkt. Backpulver

Kaffeesahne 10 %, mit Backpulver gemischtes Mehl, Süßstoff und Eier in eine Schüssel geben, mit dem Rührgerät gut verrühren. Den Teig in 2 Teile teilen, in eine Hälfte 50 g Instant-Kakaopulver mit dem Rührgerät einrühren. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, die Dunkle Masse einfüllen, die helle Masse darübergeben und mit einem Löffel kurz durchziehen. Bei 200 Grad ca. 40 Min. backen.

Brennwert p. P.: 213

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

03.02.06 Lenchen

Stracciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

4 Eier

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 Ei grob gehackte Koch-Schokolade od. Schokoflocken

125 ml Öl

125 ml Wasser

etwas Aroma flüssiges Vanillearoma

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Vanillearoma schaumig rühren. Öl einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig mengen. Wasser unterrühren, Eischnee unterziehen.

Teig teilen, eine Hälfte mit Schokolade vermengen, Teig abwechselnd in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.
Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
13.05.04 genovefa56

Tante Elses Marmor Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

175 g Butter
350 g Zucker

4 Ei trennen

400 g Mehl

1 Tasse/n Milch

½ Pkt. Backpulver
2 TI Kakaopulver

Zubereitung

Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Milch dazugeben. Schnee darunter heben. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kakao geben. Eine Gugelhupfform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig löffelweise abwechselnd in die Form füllen u. bei 175 - 200°C ca. 60 - 70 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
15.11.02 Fips01

Vanille Marmor Kuchen 4 Ei M

Laras Cappuccino

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl
1 TI Natron
3 TI Backpulver
280 g Zucker
3 EI Vanillezucker
1 Pkt. Vanille - Extrakt, flüssiges, Bourbon
4 Tropfen Rum-Aroma oder Buttervanille-Aroma

4 Eier

200 g Butter

200 ml saure Sahne

1 El Kaffeepulver, Cappuccinopulver

2 Tl Kakaopulver

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker sowie dem Vanilleextrakt und dem Aroma gut schaumig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron mischen, sieben und kurz abwechselnd mit der Sahne darunter rühren.

Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben; unter eine Hälfte Cappuccinopulver und Kakao rühren.

Zuerst den dunklen Teig in eine gefettete, gemehlte Kastenform füllen, dann den hellen Teig darauf verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.05.05 Lari

Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

4 Eier

100 g Zucker

220 g Butter

120 g Puderzucker

2 Tüte. Vanillezucker

220 g Mehl

½ Tüte. Backpulver

125 ml Milch

20 g Kakaopulver

evt. Rum

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Zu Beginn die Eier trennen und mit dem Klar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Danach die Butter und den Staubzucker mit den Aromaten Vanillezucker und je nach Geschmack auch mit einem Schuss Rum zu einer flaumigen Masse verquirlen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd ein wenig Milch und ein bis zwei Esslöffel

Mehl/Backpulvergemisch einrühren. Nun mit einem Holzlöffel den Schnee sanft einrühren. Ca. 1/3 der Masse isolieren und mit dem Holzlöffel Kakao einrühren.

Die Form mit Butter ausschmieren und so mit Semmelbrösel bestreuen das die ganze Fläche damit bedeckt ist. Im nicht vorgeheizten Heißluftbackofen 70 min. lang backen.

Das ist ein echter Wiener Marmor Gugelhupf. Bei uns in Österreich ein absoluter Renner zum Kaffee am Nachmittag oder auch zum Frühstück.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.1.05 Max87 CK

Kuchen Käse

Geschichteter Marmor Käse Kuchen 10 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

75 g Kakaopulver, ungesüßt

10 Eier

300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 kg Sahnequark

3 Pck. Puddingpulver, Vanille oder Sahne

1 Zitronen, unbehandelt abgeriebene Schale & Saft

50 g Kokosraspel, für das Blech

Zubereitung

Kakao und 175 ml kochendes Wasser zu einer cremigen Masse verrühren und abkühlen lassen.

Eier trennen, Eigelb, 300 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.

Quark, Puddingpulver, Zitronenschale und -Saft unterrühren.

Kakaomasse unter 1/3 der Quarkmasse rühren. Eiweiß in zwei Portionen steif schlagen. Einmal 7 und einmal 3 Eiweiß. Unter die helle Quarkmasse die 7 geschlagenen Eiweiß heben und unter die Kakaomasse die restlichen 3.

Fettpfanne leicht fetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Helle Käsemasse darauf streichen. Dunkle Käsemasse darüber geben und ebenfalls glatt streichen. Um einen Marmoreffekt zu erzielen beide Massen spiralförmig mit einer Gabel durchziehen. Ist nicht unbedingt notwendig - der Kuchen sieht zweischichtig auch sehr gut aus!

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C **ca. 1 Stunde backen** und abkühlen lassen.

Bitte beachten: Es ist wichtig unbedingt Sahnequark zu verwenden! Mit Magerquark spart man zwar Kalorien, aber der Kuchen gelingt nicht! Bei diesem Rezept wird auf jegliche Zugabe von Fett verzichtet - daher der Sahnequark.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
20.02.03 Dragonfly-Lady

Himbeer Käse Kuchen, marmoriert **8 Ei M**

250 g Butter
250 g Zucker
180 g Mehl
500 g TK-Himbeeren

750 g Magerquark

250 ml Buttermilch

60 g Speisestärke

4 Eier

3 Ei Orangensaft
1 Prise Salz
1 P Vanillezucker

Knetteig:

100 g Butter,
40 g Zucker,
Salz, 1 Ei und Mehl verkneten,
in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühlen. Boden einer Springform erst mit Backpapier, dann dünn mit Teig auslegen ca. die Hälfte Teig nehmen.
Bei 180 Grad ca. 13 Min. backen. Abkühlen lassen, dann aus dem Restteig einen halbhohen Rand hochziehen.

Himbeeren vorbereiten:

Himbeeren und 50 g Zucker aufkochen
15 g Stärke und Orangensaft verrühren, zu den Himbeeren geben, kurz aufkochen lassen und die Masse durch ein feines Sieb streichen, abkühlen lassen.

Quarkmasse:

150 g Butter, 150 g Zucker und Vanillezucker sehr cremig rühren,
3 Eier nacheinander unterrühren,

45 g Stärke, Quark und Buttermilch unterziehen.
Himbeerpüree bis auf 8 El mit der Quarkmasse verrühren.
Die Hälfte der Quarkmasse einfüllen, das aufgehobene Himbeerpüree darauf verteilen, restl. Quarkmasse darüber geben. Mit einer Stricknadel oder einem Stäbchen kurz durchziehen.
Ca. 70 Minuten bei 160 Grad Umluft oder 170 Ober-Unterhitze backen.

Käse Marmor Kuchen 3 Ei M

Zutaten:

1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
20 g Back-Kakao
Butter, Semmelbrösel, Hülsenfrüchte

3 Eier

225 g Mehl

750 g Quark 40% Fett

1 El Rum

1 Prise Salz

40 g Schokoraspel

20 g Speisestärke

1 TI Vanillearoma

75 g Zucker

120 g Zucker

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen. Eine Springform mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel "ausmehlen".

Zwei Drittel des gekühlten Teiges werden mit etwas Mehl bestäubt und zu einer runden Platte in der Größe der Form leicht und gleichmäßig ausgerollt. In die Form legen, Rand mit spitzen Messer gerade schneiden.

Aus dem restlichen Mürbeteig eine gleichmäßige Rolle in der Länge des Umfangs der Form herstellen, diese platt rollen, so dass sie die Höhe des Randes der Form hat. Auf den Teigboden am Formrand entlang legen, leicht andrücken und mit dem Messerrücken schräg einkerben.

Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen, um eine Blasenbildung zu verhindern. Zum Backen den Boden mit Pergament- oder Backtrennpapier belegen, die Hülsenfrüchte darauf legen und etwa 20 bis 25 Minuten bei 200 °C backen. Der Boden sollte goldgelb sein. In der Zwi-

schenzeit die Eier mit dem Zucker cremig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Die Masse teilen und eine Hälfte mit Vanillearoma würzen, die andere Hälfte mit dem Kakao und dem Rum vermischen. Den Boden aus dem Ofen nehmen, das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden einige Minuten ausdampfen lassen. Erst den Schokoquark, dann den Vanillequark auf dem Boden verteilen. Mit einem Stäbchen oder einer Gabel leicht marmorieren. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben, nach 10 Minuten die Hitze auf 150°C herunterschalten und den Kuchen noch ca. 35 Minuten backen.

Marmor Käse Kuchen I 6 Ei M

Für ca. 24 Stücke:

300 g Mehl
280 g Butter
200 g Zucker

6 Eier

150 g Nuss-Nougat-Creme

1,5 kg Magerquark

1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen
100 g Preiselbeeren aus dem Glas
Fett für die Fettpfanne
Holzstäbchen

1. Mehl,
200 g Butter in Flöckchen,
100 g Zucker und
1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.
Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2. Nougat-Creme schmelzen lassen. Übrige Butter und restlichen Zucker cremig rühren. 5 Eier trennen. Eigelb nacheinander zur Zuckermasse geben. Quark, Salz, Zitronenschale und Puddingpulver einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In 1/4 der Quarkmasse die Nougat-Creme rühren.

3. Den Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Weiße und braune Quarkmasse in Klecksen auf den Teig geben und mit einem Holzstäbchen durch die Teige ziehen. Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C; Umluft nicht geeignet; Gas: Stufe 3 etwa 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen.

Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1170 kJ/280 kcal E 12 g, F 14 g, KH 27 g

Vida Nr. 43/03

Marmor Käse Kuchen mit Knusperstreusel 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

250 g Zucker

1 kg Quark Magerquark

2 Pck. Puddingpulver Vanille

1 El Kakaopulver, gehäuft

100 g Mehl

100 g Müsli Knuspermüsli mit Schoko

2 Pck. Vanillezucker

50 g Butter, weich

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Magerquark und Puddingpulver unterrühren. Quarkmasse halbieren. Unter die eine Hälfte den Kakao rühren. Dann die dunkle Quarkmasse und obendrauf die helle Quarkmasse in eine Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Knuspermüsli, dem Vanillezucker und der Butter zuerst mit dem Knethaken und dann mit den Händen zu Streusel verarbeiten. Auf den Kuchen geben und 30-40 Minuten weiter backen.

Nach dem Backen Kuchen im ausgeschalteten Backofen 15 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form vollständig erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.06.05 rühr

Marmor Käse Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter
200 g Zucker

6 Ei trennen

2 Pck. Puddingpulver Vanille
60 g Grieß Weizengrieß
3 TI Backpulver

1 kg Quark Magerquark

1 Vanilleschoten, das Mark
1 Zitronen, unbehandelt, Saft und Schale
1 Prise Salz
2 EI Kakaopulver
1 EI Puderzucker
Fett für die Form

Zubereitung

Vanillemark, Butter, Zucker, Zitronenschale und- Saft verrühren. Eigelb einzeln unterrühren. Puddingpulver, Grieß, Backpulver und Quark unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen, unterheben. Käsemasse halbieren, unter eine Hälfte Kakao rühren.

Springform fetten, Quarkmasse abwechselnd hineingeben. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. Bei 175 Grad ca. 1,5 Stunden backen. Nach 1 Stunde den Kuchen abdecken.

10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Auskühlen und Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
20.01.06 Salamibrot

Marmor Käsekuchen mit Streusel 4 Ei M

4 Eier,

250 g Zucker,

1 kg Magerquark,

2 Packungen Vanille-Puddingpulver,
1 Esslöffel Kakaopulver,
50 g Butter,
2 Packungen Vanillezucker,
100 g Mehl,
100 g Knuspermüsli mit Schokolade,
50 g Grob gehackte Haselnusskerne.

Eine Springform 26 cm mit Backpapier auslegen

Die Zubereitung

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren.

Die Quarkmassen löffelweise und im Wechsel einfüllen. Mit einem Löffel durchziehen, so dass sie marmorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft: 150 Grad 50-60 Minuten goldbraun backen. Zimmerwarmes Fett, Vanillezucker, Mehl, Müsli und Haselnüsse zu Streuseln verkneten. Nach ca. 20 min Backzeit die Streusel auf dem Kuchen verteilen und zu Ende backen.

Kuchen im ausgeschalteten Ofen ca. 15 min ruhen lassen. Vom Formrand lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einer Platte anrichten. Dazu schmeckt Vanille- oder Zimt-Sahne.

Marmor Kürbis Käsekuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Quark

- 1 Tasse Kürbisfleisch, Püree
- 1 Tasse Zucker
- 1 El Vanillezucker
- ½ El Zimt
- 1 Prise Nelken
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben

2 Eier

80 g Schokolade, gehackt

Nüsse, gehackt

Zubereitung

Bestreuen sie den Boden einer Springform mit einigen der Schokoladenstückchen. Schmelzen sie den Rest in der Mikrowelle. Verrühren sie dann Frischkäse, Kürbis, Zucker, Vanillezucker und Gewürze, bis alles gut gemischt ist. Fügen sie nun die Eier hinzu und mischen sie gut. Nehmen sie 1 Tasse Teig ab und mischen sie mit geschmolzener Schokolade. Gießen sie den Rest der Käsemischung auf den mit einigen Schokoladenstückchen bestreuten Springformboden. Die Schokoladenmischung auf die Käsemischung geben. Wirbeln sie mit einem Messer oder einem Löffel im Zick-

Zack hin und her. Nicht mischen! Backen sie den Kuchen bei etwa 175°C 40 Minuten.

Kühlen sie den Kuchen mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht. Garnieren sie ihn mit geschlagener Sahne und gehackten Pecannüssen, evt. auch mit Schokoladenraspeln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
17.08.05 Dragonfly-Lady

Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:
200 g Butter/Margarine,

100 g Mascarpone,

1 Päckchen Vanillezucker,
250 g Zucker,
1 Prise Salz,

5 Eier ,

3 Tropfen Bittermandelaroma,
500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
50 g gehackte Mandeln,

75 ml Milch,

200 g Nuss Nougat
15 g Kakaopulver,
1 -2 Ei Puderzucker,
Fett und Mehl für die Form

1. Fett, Mascarpone, Vanillezucker, 200 g Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und Mandelaroma nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, im Wechsel mit 50 ml Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Napfkuchenform ca. 2 1/2 Liter Inhalt füllen.

2. Nougat grob würfeln. Kakao, 50 g Zucker und 25 ml Milch unter den restlichen Teig rühren. Nougat unter ben. Dunklen Teig in die Form geben. Mit einer Gabel marmorieren. Im vorgeheizten Backofen E Herd: 175° Umluft: 150°C ca. 50 Mi ten backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.
Pro Stück ca. 330 kcal/1380 kJ

Tina Nr. 17/03

Marmorierter Himbeer Käsekuchen M o

Zubereitungszeit: 40 Min. + 4 Std. Kühlzeit

Backzeit: entfällt

Ergibt 8 10 Stücke

250 g Haselnusskekse

90 g Butter, zerlassen

Füllung

60 ml Wasser

2 El Gelatinepulver

500 g fettarmer Frischkäse

80 ml Zitronensaft

1/2 Becher Zucker

300 ml Sahne, geschlagen

250 g TK-Himbeeren, aufgetaut

2 El Zucker, zusätzlich

1. Den Boden einer Springform 22 cm mit Alufolie auslegen. Folie und Rand mit Öl bepinseln. Die Nusskekse in der Küchenmaschine in 1/2 Minute fein zerbröseln und zusammen mit der Butter den Teig für den Boden herstellen. Diese Mischung in die vorbereitete Form geben und fest an Boden und Wand drücken. Ungefähr 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.

2. Für die Füllung. Das Wasser in eine kleine hitzebeständige Schüssel geben und das Gelatinepulver hineinstreuen. Im Wasserbad erwärmen, bis es sich aufgelöst hat, und etwas abkühlen lassen.

3. Den Frischkäse in einer großen Schüssel mit einem elektrischen Handmixer glattrühren, dann Zitronensaft und Zucker untermischen. Behutsam die geschlagene Sahne unter die Käsemischung ziehen.

4. Himbeeren und restlichen Zucker in der Küchenmaschine glatt pürieren. Die Hälfte der aufgelösten Gelatine unter die Käsemischung ziehen, den Rest unter die Himbeeren. Beides in die Form geben und mit einem Stäbchen marmorieren. Zum Festwerden mindestens 4 Stunden kalt stellen. Mit geschlagener Sahne und frischen Himbeeren verzieren.

Tipp

Statt in der Küchenmaschine kann man die Kekse auch zwischen zwei Stücke Backpapier oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.

Marmorierter Käse Kuchen 4 Ei M

Zutaten

Basis für 7 Personen/Portionen

Für 14 Stücke:

225 g weiche Butter

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

4 Eier Kl. M

180 g Mehl

300 g TK-Himbeeren, aufgetaut

60 g Speisestärke

3 El Orangensaft

1 Pk. Vanillezucker

750 g Magerquark

1/4 l Buttermilch

Zubereitung

1. 100 g Butter, 40 g Puderzucker, Salz, 1 Ei und Mehl verkneten. In Folie gewickelt 1/2 Stunde kalt stellen.

Himbeeren und 50 g Puderzucker aufkochen. 15 g Stärke und Orangensaft verrühren, zu den Himbeeren geben, nochmals kurz aufkochen, durch einen Sieb streichen. 2/3 des Teiges dünn ausrollen. Auf den Boden einer gefetteten Springform 24 cm Durchmesser legen, mehrfach einstechen. 20 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft 150 Grad

auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten vorbacken. 125 g Butter, 150 g Puderzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. 3 Eier nacheinander gründlich unterrühren.

45 g Stärke, Quark und Buttermilch unterrühren. Himbeerpüree bis auf 4 El mit 6 El der Quarkmasse verrühren

3. Übrigen Teig zu einer ca. 70 cm langen fingerdicken Schnecke formen. An den Innenrand der Form legen und rundherum abrollen. Gut andrücken. Hälfte der Quarkmasse in die Form geben, Himbeermasse darauf verteilen und mit einem Holzspieß durch kreisende Bewegungen verschlieren. Übrige Quarkmasse darauf verteilen.

Weitere 70 Minuten Umluft 50 Minuten wie oben backen.

In der Form abkühlen lassen. Mit 4 Ei
Himbeerpüree garniert und mit 10 g Puderzucker bestäubt
servieren.

Marmorierter Schoko Käsekuchen 10 Ei M

Zutaten für 32 Stück:

Fett u. Paniermehl für die Fettpfanne
75 g Kakao

10 Eier

300+ 6 Ei Zucker
2 Pck. Vanillezucker

2 kg Sahnequark

3 Pck. Puddingpulver "Sahne" zum Kochen für je 1/2l Milch
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

200 g Schlagsahne

evtl. 50 g Zartbitter-Schokolade

1. Eine Fettpfanne ca. 32x39 cm fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Kakao und ca. 175 ml kochendes Wasser zu einer cremigen Masse verrühren. Auskühlen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb, 300 g Zucker in einer großen Schüssel cremig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Die Kakaomasse unter 1/3 der Käsemasse rühren.
3. Eiweiß in 3 Portionen steif schlagen, dabei je 2 Ei Zucker einrieseln lassen. 2 Portionen Eischnee unter die helle Käsemasse heben und 1 Portion Eischnee unter die dunkle Masse heben.
4. Helle Käsemasse auf die Fettpfanne streichen. Dunkle Käsemasse als Kleckse darauf verteilen. Beide Massen spiralförmig mit einer Gabel durchziehen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C ca. 1Std. backen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 min. ruhen lassen.
5. Sahne steif schlagen. Kuchen in ca. 32 Dreiecke schneiden. Mit Sahnetuffs verzieren. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Löffels als Streifen auf den Sahnetuffs verteilen. Fest werden lassen.

Kuchen Marzipan

Gefüllter Marmor Kuchen 14 Ei M

250 g Butter,
150 g Zucker;

14 Eier,
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
500 g Mehl,
1 Pkg Backpulver

150 ml Milch;
13 El Milch davon abnehmen
2100 g Zucker;
22 El Kakaopulver
50 g Haselnüsse; gemahlen Fett; für die Form

Teig: Für den Teig Fett und Zucker 1 schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch 1 zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen. Die zweite Hälfte mit dem Zucker 2, Kakao, Nüssen und der Milch 2 verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 Grad / Umluft-Herd: 150 Grad / Gasherd: Stufe 2 etwa 1 Stunde backen

580 ml Ds Ananas; in Stücken
200 g Marzipan-Rohmasse
4 El Rum,

300 g Schlagsahne
2 Pkg Sahnesteif
Pkg Vanillezucker
100 g Haselnuss-Krokant

Füllung:
Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen. Verzierung: Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Marmor Gugelhupf mit Marzipan 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Schokolade Halbbitter oder Zartherb

200 g Marzipan

125 g Puderzucker

300 g Butter, weich

6 Eier

1 Pck. Vanillezucker Bourbon

½ Orangen, die abgeriebene Schale

½ Zitronen, die abgeriebene Schale

100 g Crème fraiche

1 Prise Salz

100 g Speisestärke

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 El Kakaopulver

2 El Amaretto oder Rum

80 g Mandeln, gemahlen

25 g Kokosfett

1.5 El Kakaopulver

200 g Puderzucker

6 El Amaretto oder Rum

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Schokolade fein reiben. Marzipan mit 1 gehäuften El Puderzucker bestreuen, sehr fein würfeln der Puderzucker verhindert das Ankleben am Messer. Die Butter schaumig rühren, das Marzipan nach und nach zugeben und rühren, bis die Masse cremig ist.

Die Eier trennen. Eigelbe einzeln mit restlichem Puderzucker, Vanillezucker und Zitruschalen unterschlagen. Die Creme fraiche zügig unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Speisestärke darüber sieben und unterheben. Eischnee unter die Marzipanmasse ziehen. Mehl mit Backpulver mischen und einarbeiten.

Eine Hälfte des Teiges mit geriebener Schokolade, Kakao und, nach Belieben, mit Amaretto mischen. Zweite Hälfte mit Mandeln verrühren. Form fetten, mit Semmelbröseln austreuen.

Abwechselnd hellen und dunklen Teig einfüllen, spiralförmig mit einer Gabel durchziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Gugelhupf im vor

geheizten Ofen bei 175 Grad **etwa 70 Minuten backen** Garprobe. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, stürzen.

Für den Guss das Fett in einem Topf zerlassen. Mit Kakao, Puderzucker und Amaretto oder Rum verrühren. Dann den Guss esslöffelweise auf dem Gugelhupf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.01.06 krikri

Marmor Kuchen Gefüllter 4 Ei M

250 g Butter,
150 g Zucker; 1

4 Eier,

1 Prise Salz
1 Tüte Vanillezucker
500 g Mehl,
1 Tüte Backpulver

150 ml Milch; 1

3 Ei Milch davon abnehmen 2

100 g Zucker; 2
2 Ei Kakaopulver
50 g Haselnüsse gem
Fett; für die Form

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker 1 schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch 1 zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen. Die zweite Hälfte mit dem Zucker 2, Kakao, Nüssen und der Milch 2 verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen

im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 Grad / Umluft-Herd: 150 Grad / Gasherd: Stufe 2 **etwa 1 Stunde backen**

580 ml Dos Ananas; in Stücken

200 g Marzipan-Rohmasse

4 Ei Rum,

300 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif

1 Tüte Vanillezucker
100 g Haselnuss-Krokantfüllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen. Verzierung: Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Marmor Kuchen mit Marzipan 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter
200 g Zucker
1 TI Vanillezucker

5 Eier

50 g Mandeln, Stifte oder gehackte Mandeln
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

250 ml Milch, ca.

50 g Kakaopulver

100 g Schokolade, Zartbitter

200 g Marzipan - Rohmasse
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Butter mit dem Marzipan zu einer glatten Masse rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und unterrühren. Mit Milch verrühren, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben und die Hälfte der abgetropften Kirschen unterheben. Die Mandeln hinzufügen. Die andere Teighälfte mit Kakao, geschmolzener Schokolade und Milch verrühren und den Rest der Kirschen unterheben. Beide Teighälften in mehreren Schichten in eine 28er gefettete und bemehlte Marmorkuchenform geben und spiralförmig unterheben. Bei ca. 190 Grad 50-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.09.04 Rosenfee67

Marzipan Marmor Kuchen 5 Ei

1 Kuchen

150 g Marzipan-Rohmasse,
250 g Margarine,
125 g Zucker,

5 Eier,

abgeriebene Zitronenschale,
125 g Mehl
1 Essl. Kakao

2 TL Rum

Puderzucker zum Bestäuben.

Marzipan mit Margarine, Zucker, Eigelb und Zitronenschale cremig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Die Mehlmischung wechselweise mit dem Eischnee unterheben. Ein Drittel Teig in eine gut gefettete Form füllen.

Das 2. Drittel zur Seite stellen, restlichen Teig mit Kakao und Rum verrühren und in die Form geben. Restlichen hellen Teig darauf verteilen. Bei 180 Grad ca. 70 bis 80 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mohn Marmor Kuchen 6 Ei M

Für Rund 18 Stücke:

200 g Marzipanrohmasse,
250 g Butter/Margarine,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanille Zucker,
1 Prise Salz,

6 Eier ,

500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,

150 ml Milch,

200 g gemahlener Mohn Reformhaus,
Puderzucker zum Bestäuben,
Minze zum Verzieren,
Fett und Mehl für die Form

1. Marzipan fein reiben. Weiches Fett mit Zucker, Vanille Zucker, Marzipan und Salz cremig verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit

Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte den gemahlene Mohn und 75 ml Milch rühren.

2. Eine Gugelhupfform 2,5 Liter Inhalt; 22 cm Ø fetten und mit Mehl bestäuben. Hellen und dunklen Teig einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

3. Den Kuchen im heißen Ofen E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2 65- 70 Minuten backen. Etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Danach stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 65-70 Minuten

Wartezeit: ca. 2 Stunden

Nährwert: pro Stück ca. 1620 kJ/390kcal, E 9 g, F 22 g, KH 38 g

Vida Nr. 12/04

Kuchen Nougat

Haselnuss Marmor Kuchen 5 Ei M

FÜR RUND 16 STÜCKE.

250 g Butter/Margarine,

175 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

1 Prise Salz,

1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma,

5 Eier ,

500 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

5 Ei Milch,

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse,

200 g Nuss Nougat,

1 gestrichener TI Kakaopulver,

200 g Kuchen Glasur "Haselnuss",

Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren,

Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

1. Fett mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Butter Vanille Aroma schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen und unterschlagen. Mehl mit

Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Napfkuchenform 22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt füllen. 100 g Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrigen Teig mit Nougat und Kakaopulver verrühren. Ebenfalls in die Form füllen, mit einer Gabel vorsichtig durch die Teige ziehen.

3. Im heißen Backofen E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2 ungefähr 1 Stunde backen. Abkühlen, stürzen, erkalten lassen. Kuchenglasur zusammen mit 100 g Nougat schmelzen, auf dem Kuchen verteilen. Mit "Blüten" aus Mandeln und Haselnüssen verzieren Unteren Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 8 g, F 28 g, KH 48 g

Vida Nr. 52/03

Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke

180 g weiche Butter/Margarine

100 g + 80 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier Gr. M

150 g Mehl

2 TI Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse

8 EI Milch

Fett und Mehl für die Form

150 g Nuss Nougat schnittfest

4 Blatt weiße Gelatine

400 g Schlagsahne

5 EI brauner Rum

200 g Pflaumenmus

80 g ganze Haselnüsse

etwas Öl und Alufolie

Zubereitung

1. Fett, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse mischen. Mit Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform ca. 26 cm Ø füllen. Im heißen Ofen E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 25 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen. Nougat unter die Sahne heben. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 El Rum verrühren. Gelatine-Mischung tröpfchenweise unter die Nougatsahne rühren.

3. Boden einmal quer halbieren. Hälfte Nougatcreme auf den unteren Boden streichen. Pflaumenmus in Klecksen darauf verteilen. 2. Boden mit 2 El Rum beträufeln und darauf setzen Torte mit übriger Nougatsahne einstreichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Haselnüsse auf ein Blech geben. Im heißen Ofen E Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 15 20 Minuten rösten. Auf ein Geschirrhandtuch geben. Schale abreiben. 80 g Zucker schmelzen. Haselnüsse darin wenden. Nuss Karamell auf einem Stück geölter Alufolie auskühlen lassen. Dann Nuss Karamell grob hacken und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit 3 4 Std.

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl.

Eiweiß 6 g,

Fett 28 g,

Kohlenhydrate 32 g

Bella Nr. 40/03

Marmor Käse Kuchen 6 Ei M

Für ca. 24 Stücke:

300 g Mehl

280 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

150 g Nuss-Nougat-Creme

1,5 kg Magerquark

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

100 g Preiselbeeren aus dem Glas

Fett für die Fettpfanne
Holzstäbchen

1. Mehl,
200 g Butter in Flöckchen,
100 g Zucker und
1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.
Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2. Nougat-Creme schmelzen lassen. Übrige Butter und restlichen Zucker cremig rühren. 5 Eier trennen. Eigelb nacheinander zur Zuckermasse geben. Quark, Salz, Zitronenschale und Puddingpulver einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In 1/4 der Quarkmasse die Nougat-Creme rühren.

3. Den Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Weiße und braune Quarkmasse in Klecksen auf den Teig geben und mit einem Holzstäbchen durch die Teige ziehen. Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C; Umluft nicht geeignet; Gas: Stufe 3 etwa 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen.
Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1170 kJ/280 kcal E 12 g, F 14 g, KH 27 g
Vida Nr. 43/03

Marmor Kuchen mit Nougat 5 Ei M

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
500 g Mehl

250 ml Milch

200 g Nougat Nougatcreme
1 Ei Rum
1 Ei Kakaopulver

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Jodsalz und Rum hinzufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in zwei Hälften teilen, den hellen Teil gleich in die gefettete Napfkuchenform geben, unter die andere Hälfte die Nougatcreme und den Kakao geben. Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei E 175°C, U 150°C ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen. Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

Marmor Kuchen mit Nougatcreme 5 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

500 g Mehl

250 ml Milch

200 g Nougat Nougatcreme

1 Ei Rum

1 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Jodsalz und Rum hinzufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in zwei Hälften teilen, den hellen Teil gleich in die gefettete Napfkuchenform geben, unter die andere Hälfte die Nougatcreme und den Kakao geben. Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei E 175°C, U 150°C ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

02.11.01 Gisa

Marmor Kuchen mit Nuss Nougat Creme 4 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

200 g Nuss-Nougat-Creme

250 g Markenbutter

4 Eier

250 g Zucker

1 Packung 8,5 g Vanille-Zucker

500 g Mehl

1 Packung 16 g Backpulver

250 ml Milch

30 g Kakao

Zubereitung:

Eine Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Eier, Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Die Milch einrühren und 2/3 des Teiges in die Backform geben. Kakao und Nuss-Nougat-Creme unter den Rest des Teiges rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. -

Dadurch entsteht das typische Marmormuster.

Im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde bei 170 °C backen. Nach 15 Minuten den Kuchen auf der Oberseite etwa 1 cm tief einschneiden. Nach dem Backen 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: ca. 1-2 Stunde

Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

200 g Butter/Margarine,

100 g Mascarpone,

1 Päckchen Vanillezucker,

250 g Zucker,

1 Prise Salz,

5 Eier ,

3 Tropfen Bittermandelaroma,

500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
50 g gehackte Mandeln,

75 ml Milch,

200 g Nuss Nougat
15 g Kakaopulver,
1 -2 Ei Puderzucker,
Fett und Mehl für die Form

1. Fett, Mascarpone, Vanillezucker, 200 g Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und Mandelaroma nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, im Wechsel mit 50 ml Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Napfkuchenform ca. 2 1/2 Liter Inhalt füllen.

2. Nougat grob würfeln. Kakao, 50 g Zucker und 25 ml Milch unter den restlichen Teig rühren. Nougat unter ben. Dunklen Teig in die Form geben. Mit einer Gabel marmorieren. Im vorgeheizten Backofen E Herd: 175° Umluft: 150°C ca. 50 Minuten backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.
Pro Stück ca. 330 kcal/1380 kJ
Tina Nr. 17/03

Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 Butter,
175 g Zucker
1 P. Vanillin Zucker,
Salz

5 Eier,

500 g Mehl
1 P. Backpulver,

5 Ei Milch

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

200 g Nuss Nougat

1 gestr. TI Kakao

200 g Glasur " Haselnuss"

Fett und gem. Haselnüsse für die Form,
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Nüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Nüssen ausgestreute Form 22 cm Ø füllen. Hälfte Nougat schmelzen. Mit Rest Teig und Kakao verrühren. Einfüllen, Unterziehen.

[Kuchen bei 175 °C 1 Std. backen.](#)

Auskühlen.

3. Glasur und Rest Nougat schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen. Verzieren.

Zubereitung ca. 15 Minuten ohne Backzeit.

Pro Stück ca. 470 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 48 g

Laura Nr. 50/02

[Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln](#)

200 g Nüsse; -- oder Mandeln

3 El Akazienhonig; oder milder Blütenhonig

4 TI Kakao

0,25 TI Zimt

0,25 TI Gemahlene Vanille;

zur Not Vanillezucker, schmeckt aber nicht so gut

1 TI Pulverkaffee; Instant

70 g Butter

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden, damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen.

Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme.

Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

zur eigenen Herstellung vom Nougat

mir schmeckt es besser als das fertige

Hans60 Sonntag, 4. Dezember 2005

Walnuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter
150 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

5 Ei

500 g Dinkelvollkorn gem
1 Tüte a 17 g Weinsteinbackpulver

ca 10 EI Milch

100 g Mandeln gem.

Nougat

200 g Walnüsse
3 EI Ahornsirup
4 TI Kakao
0,25 TI Zimt
0,25 TI Vanille gem
1 TI türkischen Kaffee gem.

1. Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gemahlene Mandeln unterrühren

2. 2/3 Teig in eine gefettete, Springform mit Tülle füllen..
Mit Rest Teig und Nougat verrühren.
Einfüllen, mit einer Gabel Spiralförmig unter ziehen

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 80 min backen

Sonntag, 4. Dezember 2005 Hans60

Nougat Herstellung

Walnüsse fein hacken oder mahlen.

Mit allen anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab verrühren.

Sonntag, 4. Dezember 2005 Hans60

Torten

Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke
180 g weiche Butter/Margarine
100 g + 80 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier Gr. M

150 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

8 EI Milch

Fett und Mehl für die Form
150 g Nuss Nougat schnittfest
4 Blatt weiße Gelatine

400 g Schlagsahne

5 EI brauner Rum

200 g Pflaumenmus
80 g ganze Haselnüsse
etwas Öl und Alufolie

Zubereitung

1. Fett, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse mischen. Mit Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform ca. 26 cm Ø füllen. Im heißen Ofen E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 25 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen. Nougat unter die Sahne heben. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EI Rum verrühren. Gelatine-Mischung tröpfchenweise unter die Nougatsahne rühren.

3. Boden einmal quer halbieren. Hälfte Nougatcreme auf den unteren Boden streichen. Pflaumenmus in Klecksen darauf verteilen. 2. Boden mit 2 El Rum beträufeln und darauf setzen Torte mit übriger Nougatsahne einstreichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Haselnüsse auf ein Blech geben. Im heißen Ofen E Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 15 20 Minuten rösten. Auf ein Geschirrhandtuch geben. Schale abreiben. 80 g Zucker schmelzen. Haselnüsse darin wenden. Nuss Karamell auf einem Stück geölter Alufolie auskühlen lassen. Dann Nuss Karamell grob hacken und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit 3 4 Std.

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl.

Eiweiß 6 g,

Fett 28 g,

Kohlenhydrate 32 g

Bella Nr. 40/03

Marmor Obsttorte 5 Ei M

5 Eier

250 g Butter

250 g Zucker

500 g Mehl

50 g Milch 6 Ei

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

3 El Kakaopulver



Herstellung:

Die weiche Butter wird mit Zucker und Vanillezucker schaumig gerührt; nach und nach werden die auf Raumtemperatur temperierten Eier homogen untergeschlagen. Am Schluss wird die Milch im Wechsel mit dem Mehl zusammen mit dem Backpulver versiebt kurz untergerührt. Die Masse wird zur Hälfte in eine gefettete Springform gestrichen. Unter die restliche Masse wird das Kakaopulver, das mit etwas Milch pastöse gearbeitet wurde, verrührt. Diese Masse wird auf die helle Masse aufgetragen. Auf die Masse wird dann das Obst platziert, z.B. halbierte blanchierte Äpfel oder Birnen Dosenfrüchte. Als Dekor kann noch etwas Hagelzucker aufgestreut werden. Gebacken wird die Torte bei 170 °C ca. 60 Minuten

Foto

Marmor Rührteig Törtchen 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Butter

300 g Zucker

5 Eier

300 g Mehl

3 El Kakaopulver

100 g Johannisbeergelee

2 El Johannisbeerlikör

200 g Schokoladenkuvertüre dunkel

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die Hälfte des Teiges in kleine, gebutterte Briocheförmchen füllen. Den gesiebten Kakao unter den restlichen Teig mischen und auf den hellen Teig geben. Mit einem Holzstäbchen zwei- bis dreimal durch den Teig ziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Für die Glasur das Johannisbeergelee mit dem Likör glattrühren, die Törtchen damit einpinseln und mit geschmolzener Schokolade überziehen.

Marmorierte Frucht Torte M

200 g Butter

250 g Cornflakes mit Honig und Nüssen

18 Blatt weiße Gelatine

Saft von 1 Zitrone

175 g Zucker

1 l Buttermilch

1 Dose 425 ml Mangos

200 g Schlagsahne

250 g Himbeeren

1. Butter schmelzen. Cornflakes grob zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermengen. Boden und Rand einer Springform 26 cm Ø fetten und mit Backpapier auslegen. Masse in die Form verteilen und kühl stellen.

2. Gelatine einweichen. Zitronensaft und Zucker aufkochen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Etwas Buttermilch einrühren. Die Zitronen-Gelatine-Mischung in die restliche Buttermilch rühren und 10-15 Minuten kühl stellen.

3. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Sahne steif schlagen. Sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt, die Sahne unterziehen, Himbeeren und die Mangosoße kurz unterziehen und auf den Cornflakesboden streichen. Die Torte 3-4 Stunden kühl stellen.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 50 Min. ohne Wartezeit

kcal/Stück: ca. 380

Fett/Stück: ca. 20 g

Avanti Nr. 24/03

Info Mango

Noch besser schmeckt die Füllung, wenn man sie mit einer frischen Mango zubereitet. Beim Einkauf mal an der Frucht schnuppern: Duftet sie typisch und aromatisch, hat sie den richtigen Reifegrad. Drückt man auf die Mango, sollte sie leicht elastisch und nicht hart sein. Die Mango ca. 350 g schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. In einem hohen Rührbecher mit 30 g Zucker und dem Saft von 1 Limette mit dem Stabmixer oder dem Pürierstab fein pürieren. Dann wie im Rezept beschrieben unter die Creme ziehen.

Marmorierte Himbeer Torte 3 Ei M

Teig:

3 Eier

120 g Zucker

120 g Mehl

3 Esslöffel heißes Wasser

1/2 gestrichener Teelöffel Backpulver

Himbeercreme:

500 g Himbeeren

100 ml Himbeersaft

2 Esslöffel Zucker

6 Blatt rote Gelatine

Quarkcreme:

500 g Magerquark

150 g Zucker

2 P. Vanillezucker

2 Becher Schlagsahne

6 Blatt weiße Gelatine

Für den Teig die Eier, den Zucker und das heiße Wasser in der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kuchenform füllen und ca. 30 Minuten backen Durchmesser der Backform: 26 cm.

Die Himbeeren pürieren und mit dem Himbeersaft und dem Zucker vermischen. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine darunter mischen. Die Creme leicht erstarren lassen.

Den Quark mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die eingeweichte und aufgelöste weiße Gelatine unterrühren, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Um den erkalteten Biskuitboden einen Tortenring geben. 2/3 der Quarkmasse auf den Boden streichen. Die Himbeercreme darauf verteilen und mit einer Gabel spiralenförmig durch die Quarkmasse ziehen. Den Rest der Quarkmasse darauf streichen, Torte einige Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Marmorierte Mousse Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

6 Eier,

115 g Zucker,

35 g Mehl,

35 g Speisestärke,

15 g Kakao,

1 TI Backpulver,

4 Blatt weiße Gelatine,

150 g weiße Kuvertüre,

je 100 g Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade,

400 g Schlagsahne,

2 Eigelb,

1 P. Vanillezucker,

ca. 75 g Halbbitter-Kuvertüre,
dünne Schokotäfelchen und
Schokoröllchen zum Verzieren,
Backpapier.

2 Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltem Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterschlagen. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen, darauf sieben und unterziehen. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm streichen. Im vorgeh. Backofen bei 175 °C Umluft nicht geeignet 20 - 25 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Kuvertüre und Schokolade hacken, getrennt auf dem heißen Wasserbad schmelzen. 2 Eier trennen. 200 g Sahne steif schlagen. 4 Eigelb und 25 g Zucker cremig schlagen. Schokolade einrühren. Sahne unterziehen. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Kalt stellen.

2 Eier trennen. 200 g Sahne steif schlagen. Eigelb, 15 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, mit weißer Kuvertüre auflösen, mit weißer Kuvertüre verrühren. Dann in die Eigelbcreme rühren. Sahne unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Dunkle Kuvertüre hacken und schmelzen. Tortenring um den boden legen. Mit 2/3 Kuvertüre bestreichen. Weiße und dunkle Mousse nacheinander darauf geben, durchziehen und glatt streichen. 4-5 Std. kalt stellen.

Aus den Schokotäfelchen mit angewärmter Ausstechform Tannen ausstechen. Rest Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Torte aus dem Ring lösen, Rand mit Kuvertüre, Oberfläche mit Tannen und Schokoröllchen verzieren.

Vollkorn

Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

200 g Butter

70 g Puderzucker

7 Ei trennen

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker
½ Zitronen - Schale, abgerieben
80 g Zucker Rohrzucker
220 g Mehl Vollmehl, Dinkel oder Weizen
1 Msp. Backpulver
110 g Schokolade Kochschokolade
Milch oder Obers nach Bedarf
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Eier trennen. Die handwarme Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter beifügen. Die Eiklar mit Salz und dem Rohrzucker zu steifem Schnee schlagen. Nun das Mehl und den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Eventuell noch mit etwas Milch lockern. Ein Drittel der Teigmasse mit zerlassener Schokolade färben. Eine Gugelhupf-form buttern und bemehlen. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, die Schokolademasse darauf geben und mit der restlichen hellen Masse abschließen. Die Teigoberfläche glatt streichen und den Gugelhupf im etwas vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei 140°C - 150°C Umluft ca. 1 1/4 Stunden backen normaler Herd 170°C. Nadelprobe machen! Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.11.02 Traude

Marmor Kuchen Gijduvan 6 Ei

6 Ei

200 g Vollrohrzucker
0,25 TI Salz
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
200 g ungehärtete Margarine
350 g Dinkelvollkorn gem.
150 g Roggenvollkorn gem
200 g Kokosraspel mittel
1 Tüte a 17 g Weinsteinbackpulver
1 Zitrone, Schale abgerieben + Saft
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
3 TI Kakao o Zucker
50 g Vollrohrzucker
6 cl Rum 54 %

1 a 26 cm Springform mit Tülle
Backpapier dafür

Ei mit 200 g Vollrohrzucker + Salz schaumig rühren, Margarine dazu, danach noch Kokosraspel, alles ca 3 min rühren.

Beide Sorten Getreide zusammen mahlen, mit Weinstein vermischen + langsam einrieseln lassen,

Zitronenschale abgerieben + Saft ausgedrückt dazu geben.

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser zugießen, alles jetzt gut 4 min rühren lassen.

Ca 2/3 des Teiges in die mit Backpapier

es geht , wer es lieber ausfettet , dann bitte noch Kokosraspel, zusätzliche Menge ausstreuen ausgelegte Springform geben.

In die übrig gebliebene Teigmenge , den Back Kakao , sowie 50 g Vollrohrzucker + den Rum geben, gut 2 min rühren lassen.

Den Teig auf, in die Springform geben, mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

[In den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 70 min backen.](#)

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190°C ca 50 min backen.

Nadelprobe.

10 min ruhen lassen, ein Küchenbrett auf den Kuchen, umdrehen die Kuchenform , + langsam auf ein Kuchenrost gleiten lassen zum abkühlen, den Ring lösen + vorsichtig den Boden mit der Tülle entfernen.

Backpapier erst nach dem auskühlen.

Eigenes Rezept, Montag, 12. Dezember 2005 Hans60

[Marmor Kuchen mit Ingwer](#) 1 Ei M

FÜR 1 Gugelhupfform VON 16 CM

200 g Buttermilch

100 g ungesüßtes Apfelmark Reformhaus

60 g Fruchtzucker

1 Ei

1 TI gemahlene Bourbon-Vanille Reformhaus

60 g geschmolzene Butter

1 1/2 TI gemahlener Ingwer

220 g Weizenmehl Type 1050

1 TI Backpulver

1/2 gestrichener TI Natron
1 Ei Kakao, leicht entölt
1 Ei Puderzucker
Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung- 30 Min.

Backzeit: 55-60 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 158 kcal/21 g KH

1. Ofen auf 175° vorheizen. Form fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Buttermilch, Apfelmark, Zucker, Ei, und Vanille verrühren. Butter unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und unter die Buttermilchmasse ziehen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Kakao und Ingwer mit restlichem Teig mischen, in die Form geben. Mit einer Gabel Spiralen durch den Teig ziehen.

3. Im Ofen unten, Umluft 160° 55 Min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Aus Backen für Diabetiker

Marmorkuchen Gomrokpol 5 Ei M

ca 19 Stück

4 Ei

150 g ungehärtete Margarine
250 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbonne Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Tüten Backpulver
200 g s. Mandeln gem
5 bittere Mandeln gem
200 g Walnüsse fein gehackt
500 g Buchweizenkörner +
100 g Amaranthkörner gem.

625 ml Milch

3 Ei Back Kakao
1 Prise Salz
100 g Vollrohrzucker
150 g Rum 54 %

1 Ei

100 g Buchweizenkörner gem

35 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür

Von 4 Ei bis Salz gut vermischen, bis zu Amaranth + 500 ml Milch abwechselnd dazu geben. 125 ml Milch nur wenn es zu trocken ist, sieht Frau/Mann. Sehr gut verrühren ich nahm eine Küchenmaschine . Gut die Hälfte des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den Rest Teig, Kakao , Salz, Zucker, Rum, Ei und gem Buchweizen Geben, gut verrühren. Diesen Teig jetzt auf den „Vorteig" geben, mit einer Gabel spiralförmig , durch ziehen.

In den kalten Backofen bei ca 145°C Umluft ca 110- 120 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 170°C - 180°C , und ca 80 -90 min backen .
Nadelprobe.

PS: Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig vom Alter des Getreides.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.11.05 Hans60

Vollkorn Marmor Kuchen 4 Ei M

auch für Diabetiker, 2 BE/Stück bei 20 Stücken

500 g Vollkornweizenmehl
40 g geriebene Zartbitterschokolade Diätprodukt
Mark einer Vanilleschote

4 Eier

35 g Kakao

125 ml Milch

20 ml Rum

200 g Butter

3 TI Backpulver

120 g Fruchtzucker

1 Msp. Salz

Butter, Vanillemark, Salz, Fruchtzucker und Eier verrühren. Mehl und Milch begeben. Ein Drittel des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig rühren. Napfkuchenform mit Paniermehl ausstreuen. Die Hälfte des hellen Teiges hineingeben, darauf den Schokoladenteig verteilen, den Rest des hellen Teiges einfüllen. Mit einem

Stab durch den Teig gehen, damit sich die Teigschichten unregelmäßig verteilen. Im auf 160° vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Samstag, 4. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans