

# Marmorkuchen mit Rum

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/12/marmorkuchen-mit-rum/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/12/marmorkuchen-mit-rum/)

Zutaten für 1 Napfkuchenform mit 24cm Durchmesser

## **Für den Teig:**

- 450g weiche Butter
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1/8 Liter Schlagsahne
- Salz
- 450g Zucker
- 3 EL brauner Rum 40%
- 450g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 10 Eier
- 100g gehobelte Mandeln
- 100g Blockschokolade oder halbbittere Kuvertüre
- 30g Kakao

## **Außerdem:**

- etwas weiche Butter für die Form
- 2 - 3 Zwiebäcke zum Ausstreuen
- Puderzucker oder halbbittere Kuvertüre zur Verzierung

## **Zubereitung:**

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Kuvertüre hacken, aber nicht zu fein, damit man die Schokostückchen noch gut schmecken kann. Eine Napfkuchenform mit 24cm Durchmesser ausfetten, die Zwiebäcke reiben und die Form damit ausstreuen.

Die weiche Butter, mit Zitronenschale, 1 Prise Salz, dem Zucker und Rum verquirlen. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd Mehl und Eier unter die Buttermasse rühren. Dann die Sahne unterrühren.

Den Teig halbieren. Kakaopulver und Kuvertüre unter die eine Hälfte, die Mandeln unter die andere mischen. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Den Kuchen bei 175°C auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 1 3/4 Stunde backen. Nach 1 Stunde mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen oder mit Kuvertüre glasieren.

Rezept: Iris von Stephanitz

Quelle: hr - hessen à la carte