

## Marmorkuchen, extra-saftig

Für 1 Kastenform mit 30 cm Länge:



200 g weiche Butter + etwas für die Form  
150 g Golden Caster Zucker ([www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
100 g heller Muscovado-Zucker ([www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
4 Eier (M)  
150 g Mehl + 3 EL + etwas für die Form  
100 g gem. Mandeln  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
3 EL Kakaopulver Valrhona ([www.deli-kontor.de](http://www.deli-kontor.de))  
150 g saure Sahne  
1 EL Zuckerrübensirup

Backofen auf 150°C vorheizen. Die Kastenform buttern und mit etwas Mehl bestäuben.

Saure Sahne mit dem Kakaopulver und dem Zuckerrübensirup gut verrühren und in einem kleinen Topf erwärmen. Dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Butter und Zucker mehrere Minuten schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier dazugeben, jeweils ca. 30 Sekunden unterrühren.

Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und zu der Eimasse geben, nur eben unterrühren (nicht zu lange!).

Den Teig halbieren und unter die eine Hälfte die Kakaomischung + 3 EL Mehl rühren. Hellen und dunklen Teig abwechseln in die Kastenform füllen und dann mit einem Messer spiralförmig durch den Teig fahren, um eine Marmorierung zu erhalten.

Marmorkuchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

**Tipp:** Der Clou ist hier wieder die niedrige Temperatur (siehe auch Zitronenkuchen) und dass das Kakaopulver mit der sauren Sahne angerührt wird, dadurch wird der Geschmack extra-schokoladig!!  
Wer eine Schokoglasur möchte: 160 g Valrhona CARAIBE Kuvertüre grob hacken und mit 60 g erhitzter Sahne übergießen, kurz stehen lassen, dann gut verrühren nach ein paar Minuten Abkühlzeit den Kuchen damit bestreichen.