Marmorkuchen mit Schokoladenglasur

Leckerer Kuchen mit Glasur

Ich hatte die klassische Zubereitung eines Rührkuchens anscheinend tatsächlich falsch in Erinnerung, wie ich bei meinem zuletzt gebackenen, misslungenen Rührkuchen feststellte. Es werden nicht Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen 1:1:,1 jeweils 250 g, verwendet, sondern natürlich für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dazu 250 g Zucker und 250 g Butter. Dann sollte es klappen.

Der heute zubereitete Marmorkuchen als Rührkuchen mit Schokoladenglasur ist jedenfalls hervorragend gelungen. Ich habe das diesmal vermutlich einfache und klassische Rührkuchenrezept verwendet, einzig mit Weinbrand habe ich noch etwas Aroma dazugegeben. Und da es ja ein Rührkuchen ist, bei dem der Teig gerührt wird, ist es auch wichtig, den Rührteig ruhig einige zusätzliche Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu rühren. Denn je länger gerührt, umso besser

verbinden sich die Zutaten und umso schmackhafter wird der Kuchen.

Glasur nicht optimal

Bei der Glasur habe ich noch etwas Lernbedarf, dies ist meiner Erinnerung nach eine der ersten Schokoladenglasuren, die ich auf den Kuchen nach dem Backen gegeben habe. Es ist mir nicht gelungen, die Glasur mit schön glatter, glänzender Oberfläche aufzutragen. Man sieht zu sehr immer noch die Struktur des Kuchenpinsels. Aber zumindest konnte ich dabei meinen neuen Kuchenpinsel seinem Zweck gemäß einmal einsetzen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 cl Weinbrand
- 2 EL Kakaopulver

- 100 g Blockschokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Eier und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und kräftig einige Minuten auf hoher Stufe verrühren. Backofen auf 180 ºC erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten. Etwa 2/3 des Rührteigs in die Backform geben und verstreichen. Kakaopulver in den restlichen Rührteig geben und verrühren. Auf den Rührteig in der Backform geben und verstreichen. Mit einer Gabel langsam den Kakaorührteig unter den hellen Rührteig heben. Nochmals verstreichen und auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine kleine Schüssel geben und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Kranz-Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und mit der Schokoladenglasur mit einem Kuchenpinsel bepinseln. Eine gute Stunde erkalten lassen.