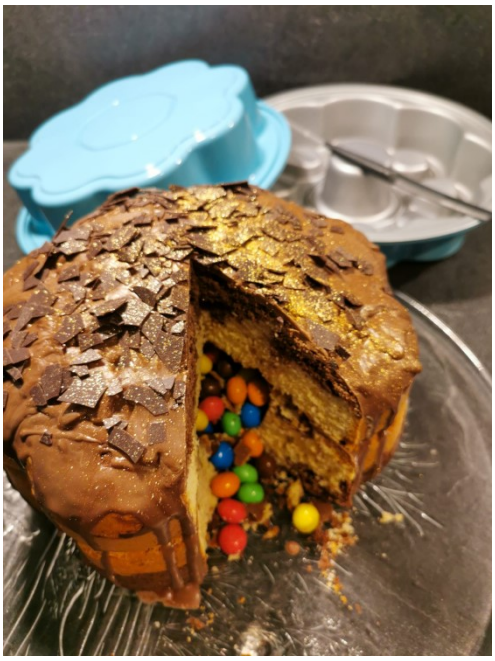
Überraschungskuchen Marmorkuchen
mit der Überaschungskuchenform

Zutaten:



Teig:
225 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
1 Pr. Salz
275 g Weizenmehl Typ 405
1 Pck. Backpulver
2 EL Milch

Kakaoteig:
15 g Kakao
15 g Zucker
2 EL Milch

Füllung:
Schokolinsen

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Überraschungskuchenform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl ausstreuen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Jedes Ei einzeln 1/2 Min. auf höchster Stufe einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zum Teig sieben. 2 EL Milch zugeben und wieder gut mischen, bis ein kompakter Teig entstanden ist.

Zwei Drittel des Teiges in die 2 Formen geben. Das Kakaopulver mit 2 EL Milch und Zucker vermischen und mit dem restlichen Teig verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und mit dem Kuchenheld spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.

Beide Formen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 30 Min. backen. Den Kuchen 10 min. stehen lassen und dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Verstecke tolle Überraschungen in deinem Kuchen! Fülle ihn mit Schokolinsen, Früchten, Sahne oder anderen Süßigkeiten, so dass beim Anschneiden die geheime Füllung zum Vorschein kommt.

Du kannst deinem Kuchen in zwei verschiedene Variationen eine lustige Überraschung hinzufügen – in der Mitte des ganzen Kuchens oder in jedem einzelnen Stück, je nach gewünschter Überraschungsart.

Bei einem Kuchen, in dem jedes Stück eine Überraschung beinhaltet, sollten die Stücke zwischen jeder Wölbung geschnitten werden, damit die Überraschung beim Servieren innerhalb des Stücks bleibt.

Verwendete Produkte: Überraschungskuchenform, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN