

Marmor Engelskuchen

Engelskuchen-Backform

Zutaten:

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
8 Eier (getrennt)
1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillezucker
275 g Weizenmehl Typ 405
1 Pck. Backpulver
40 g Milch

Kakaoteig:

40 g Kakao
40 g Milch
30 g Zucker

Puderzucker als Deko



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben.

2/3 des Teiges in die Engelskuchen-Backform füllen.

Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, und mit dem mitgelieferten Trennwerkzeug spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und ca. 50 min. backen (Stäbchenprobe).

Nehme den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn etwa 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor du ihn vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzt. Er sollte sich dann leicht herauslösen lassen. Marmor Engelskuchen mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.

Verwendete Produkte: Engelskuchen-Backform, Edelstahl-Streufix, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN