



# MARMORKUCHEN

## ZUTATEN

- 100 g** Dunkle Schokolade
- 250 g** Butter weich
- 250 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
- 4 Stk.** Eier
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 25 g** Maizena
- 150 g** Rahm

## ZUBEREITUNG

1. Eine Cakeform ausbuttern und bemehlen
2. Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Diese auf eine Pfanne mit wenig Wasser stellen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Danach etwas auskühlen lassen
3. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen und Mehl, Backpulver sowie Maizena abwiegen, mischen und bei Seite stellen
4. Rühraufsatz einsetzen, weiche Butter bis und mit Salz in den Mixtopf geben und 3 Min. / Stufe 4 aufschlagen
5. Anschliessend 1.5 Min / Stufe 4 einstellen und währenddessen ein Ei nach dem anderen, langsam begeben
6. Den Thermomix wiederum auf 2 Min. / Stufe 2-3 einstellen und anschliessend abwechslungsweise das Mehlgemisch und den Rahm begeben
7. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Cakeform füllen
8. Die geschmolzene Schokolade zur anderen Hälfte in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 2 mischen. Danach ebenfalls abfüllen und mit einer Gabel marmorieren
9. Backen in der Mitte des vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 bis 55 Minuten

### TIPP

Kann nach Belieben mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.