



MARMORKUCHEN MIT ZUCKERGUSS

🕒 35 min ☺ Leicht
Backzeit ca. 1 h

ZUTATEN (FÜR 1 GUGELHUPF BZW. FÜR CA. 16-20 STÜCKE)

Für den Kuchen:

250 g zimmerwarme MinusL Butter
1 EL Vanillezucker
200 g Zucker
5 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl
3 TL Backpulver
ca. 125 ml MinusL frische Milch 3,8 % Fett
150 g MinusL Nuss-Nougat Creme
MinusL Butter, für die Form

Zum Garnieren:

250 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 EL Rosenblütenwasser
rote Lebensmittelfarbe
kandierte Rosenblütenblätter, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Vanillezucker und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier und das Salz dazugeben und so lange weiter schlagen bis die Masse hellgelb und cremig ist.
2. Das Mehl und das Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Die Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Rührteig rühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch dazugeben.
3. Etwa 1/3 des Teigs in eine zweite Schüssel geben und mit der Nuss-Nougat Creme verrühren. Eine Gugelhupfform oder eine Napfform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in 2–3 Schichten in die Form füllen. Dabei mit hellem Teig abschließen. Mit einer Gabel vorsichtig und in Kreisbewegungen durch den Teig fahren (für das Marmormuster) und den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe). Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen, kurz ruhen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und Rosenwasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe hellrosa einfärben. Den Kuchen damit übergießen mit kandierten Rosenblättern bestreut trocknen lassen. In Stücke geschnitten servieren.