

Süßes / Backen / Kinder /

Marmorkuchen mit Mandelkruste

Ich weiß, Marmorkuchen – wie langweilig! Aber ich stehe total drauf. Vor allem wenn eine dicke Schicht gerösteter Mandeln obendrauf liegt. Ich brauche keine fancy Torte, mit Marzipanverzierung, 3-schichtig und Sahnehaube. Denn manchmal reicht auch das Einfache um glücklich zu sein. Und das gilt bei Kindern erst recht! Je mehr Chichi, desto kritischer wird Flynn. Aber nicht nur deshalb gehört dieser Marmorkuchen inzwischen zu meinen Standardkuchen, sondern auch weil wir ihn einfach super lecker finden!

Zutaten für 1 Kastenform

- 380 gr - Mehl
- 1 Päckchen - Backpulver
- 120 gr - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 150 gr - weiche Butter
- 5 - Eier
- 1 EL - Kakaopulver, stark entölt
- 80 gr - gehobelte Mandeln
- 60 gr - Kuvertüre

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen.
3. Die Butter, zusammen mit dem Zucker und den vanillezucker mit einem Handrührgerät oder Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend die Mehl-, Backpulvermischung, sowie die Eier hinzugeben und gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Eine Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges hineingeben. Zu der anderen Hälfte das Kakaopulver geben und wieder gut rühren, bis ein gleichmäßig, schokoladiger Teig entsteht. Nun den restlichen Teig in die Kastenform füllen.
5. Mit einer Gabel vorsichtig den weißen und den braunen Teig durchziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.
6. Für ca. 40 min backen. (Stäbchenprobe machen)
7. Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne rösten und die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.
9. Die Kuvertüre über den Kuchen gießen und die Mandeln rüberstreuen. Wenn die Kuvertüre getrocknet ist, kann der Kuchen serviert werden.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia