



Tipp

Nach dem Backen den Kuchen 5-10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann stürzen.



So kannst du deinen Kuchen lagern, damit er auch nach 3 Tagen immer noch wunderbar schmeckt:
Den Kuchen ohne Blumen in einer Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Caotina®

Marmorkuchen mit Himbeeren



Für 12 Stück



Zubereiten
30 Minuten



Backen
50 – 60 Minuten



Eine Gugelhupf-Form von
etwa 1,5 Litern Inhalt

Du brauchst ...

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Crème Fraîche
- 300 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Caotina Blanc Pulver
- 50 g Caotina Original Pulver
- 2 EL Kakaopulver
- 110 ml Vollmilch
- 100 g Himbeeren
- 2 EL Butter und Mehl für die Form
- 1 P. Schokoladenglasur
- ein paar Blüten für die Deko

So einfach geht's:

- ♥ Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nacheinander je 1 Min. unter den Teig rühren. Crème Fraîche beifügen.
- ♥ Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Kurz unterrühren danach den Teig zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln aufteilen. Caotina Blanc und 40 ml Milch in den einen Teig mischen. In den anderen Teig Caotina Original, Kakaopulver und 60 ml Milch mischen.
- ♥ Eine Kuchenform von 1,5 Liter Fassungsvermögen (z.B. Gugelhupfform) mit Butter gut einfetten und bemehlen. Nun den hellen und den dunklen Teig abwechselungsweise in die Form schichten. Dabei die Himbeeren in die helle Schicht drücken.
- ♥ In der Mitte des auf 175 Grad Ober- Unterhitze vorgeheizten Ofens etwa 50 bis 60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter komplett ausgekühlt werden.
- ♥ Aus der Form stürzen, mit Kuchenglasur und Blüten verzieren.