

Lasst uns die Zeit zu Hause versüßen!

Unser Vorschlag:
Bunter Marmorkuchen mit Frischkäse-Frosting



Der Marmorkuchen

Für den Teig werden zuerst Zucker und Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer aufgeschäumt. Anschließend werden nach und nach die Eier der Masse hinzugefügt und einzeln untergerührt. Danach kommen der Vanillezucker und das Salz in die Rührschüssel. Zum Schluss werden Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel miteinander vermischt und abwechselnd mit der Milch zur restlichen Masse gegeben. Das Rühren dabei nicht vergessen.

Ist ein glatter Teig entstanden, wird dieser in verschiedene Schüsseln aufgeteilt und mit Lebensmittelfarben und/oder Backkakao gefärbt.

Nun kann die Springform vorbereitet werden. Dafür eignet sich am besten eine Springform mit Rohrboden. Damit der Kuchen sich gut lösen lässt, die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben.



Denn Teig beliebig in der Form drapieren und für 60 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 150 Grad Umluft backen. Wird der Kuchen zu dunkel, kann man ihn mit Aluminiumfolie abdecken.

Den fertigen Kuchen zehn Minuten abkühlen lassen und auf ein Gitter zum Auskühlen stürzen.

Das Frischkäse-Frosting

Zuerst wird die Butter eine Minute lang mit dem Mixer hell und cremig aufgeschlagen. Dann werden 200 g des Puderzuckers zur Butter gesiebt und alles wird für mindestens zwei Minuten weiter aufgeschlagen. Die Masse soll ganz hell werden. Anschließend wird der restliche Puderzucker ebenfalls in die Rührschüssel gesiebt und alles wird wieder gut verrührt. Nun kommt der Frischkäse in die Rührschüssel und wird per Hand mit einem Silikonschaber vorsichtig untergehoben.

Wichtig! Nicht zu viel oder zu wild rühren. Falls der Frischkäse sich nicht gut verteilen lässt, lieber noch einmal den Mixer auf niedrigster Stufe benutzen.



Das Frosting in verschiedene Schüsseln aufteilen und mit Lebensmittelfarbe färben. Bevor das Frosting auf den Kuchen kommt, noch einmal für 15 – 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend nach Belieben auf den abgekühlten Marmorkuchen drapieren, zum Beispiel mit einem Löffel oder der Spritztülle.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Hannah

PS: Wir würden uns sehr darüber freuen, wenn ihr uns Fotos von euren gebackenen bunten Kuchen via E-Mail zuschicken würdet ☺