

Schatzkisten-Marmorkuchen



© Schatzkisten-Marmorkuchen - Rezepte mit Herz



80 min + Wartezeit



leicht



12 - 16 Stücke

Aufgeweckte kleine Piraten und Schatzsucher freuen sich ganz sicher über diese prall gefüllte leckere Schatzkiste. Perfekt für einen ganz besonderen Kindergeburtstag!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanillepaste - oder 1 Packung Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	5	Eier
<input type="checkbox"/>	400 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1/2 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	70 g	Milch
<input type="checkbox"/>	30 g	Kakaopulver (Backkakao)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Kastenbackform (25 cm x 15 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 5 weich rühren. Zucker, Vanillepaste, Salz, Eier, Mehl, Backpulver und **40 g Milch** hinzugeben und mit Hilfe des Spatels 40 Sek./Stufe 5 mixen. Die Hälfte des Teiges in die Backform geben.
3. **30 g** Milch und Kakao zum restlichen Teig in den Mixtopf geben und noch einmal 5 Sek./Stufe 5 vermischen. Teig mit dem Spatel nach unten schieben und weitere 5 Sek./Stufe 5 mixen. Teig ebenfalls in die Backform geben. Mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen, sodass ein Muster entsteht.
4. Im heißen Ofen ca. 50-60 Min. backen. Kuchen aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.
5. Mixtopf spülen und abtrocknen. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, ca. 6 Min./60 °C/Stufe 2 schmelzen lassen.
6. Den "Deckel" des Kuchens abschneiden, dann alle Seiten des Kuchens sowie die Oberseite des Deckels mit Schokolade überziehen. Nach Belieben mit Süßigkeiten verzieren. Schokolade trocknen lassen.

Nährwertangaben

pro Stück: 380 kcal, 6 g E, 19 g F, 46 g KH