

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Luxuriöser Marmorkuchen

Zutaten

Für 1 große Gugelhupf-Form mit Ø 20 – 22 cm

250 g + etwas mehr weiche Butter
150 g Rohrzucker
Mark einer Vanilleschote
5 Eier
150 ml Schlagsahne
1 Prise Salz
100 g VIVANI Edel Vollmilch
100 g VIVANI Feine Bitter
300 g Dinkelmehl Type 630
2 TL Reinweinstein Backpulver
1 Bio-Orange
40 g VIVANI Weiße Vanille
20 g gemahlener Mohn

außerdem:
etwas Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht

- 01** In einer Schüssel Butter, Rohrzucker und Vanillemark mit dem Handmixer mehrere Minuten lang cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 02** Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gut einarbeiten. Zum Schluss Sahne und Salz unterrühren.
- 03** Die dunklen Schokoladen in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 04** Den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.
- 05** Die Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die weiße Schokolade grob hacken.
- 06** In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und anschließend über die Eier-Zucker-Masse sieben. Rasch und kurz unterrühren, bis alle Zutaten gerade eben vermengt sind.

- 07** Die geschmolzene Schokolade mit der Hälfte des Teiges verrühren. Zu der anderen, hellen Teighälfte Mohn, Orangenschale und weiße Schokoladenstücke geben und kurz unterheben.
- 08** Erst den dunklen, dann den hellen Teig in die Kuchenform füllen. Mit einer Gabel den Teig leicht und spiralförmig durchziehen, sodass die typische Marmorierung entsteht.
- 09** Im Backofen bei auf der untersten Schiene (je nach Höhe der Form) für ca. 60 – 70 Minuten backen. Am Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen.
- 10** Nach dem Backen den Kuchen 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.