



Marmorkuchen

Gugelhupfform ø (cm)

Teig:

Weiche Butter (g)	150	350
Zucker (g)	120	300
Salz (Prise)	1	1
Eier (Größe M)	3	7
Mehl (g)	150	350
Geriebene Mandeln oder Haselnüsse (g)	50	100
Backpulver (gestr. TL)	1	3
Kakaopulver (EL)	1	2
Milch (EL)	—	3
Verzierung:		
Puderzucker (EL)	1	1–2
Backzeit (Minuten) ca.:	40	60

Zubereitung: Butter, Zucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben.

Die Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten und die Hälfte des Teiges gleichmäßig in die Form füllen. Den restlichen Teig mit gesiebt Kakaos und Milch verrühren. Teig in die Form füllen und mit einer Gabel leicht spiralförmig durchziehen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C; mittlere Schiene) backen. Vor Ablauf der Backzeit eine Stäbchenprobe durchführen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig stürzen und auf einem Auskühlgitter abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptvarianten: Geben Sie zu dem dunklen Teig den Abrieb einer Bio-Orange oder fügen Sie 50 ml Rum hinzu.

Marble Cake

Bund pan ø	6"	9"
Dough:		
Softened Butter (g)	150	350
Sugar (g)	120	300
Salt (pinch)	1	1
Eggs (size M)	3	7
Flour (g)	150	350
Ground almonds or hazelnuts (g)	50	100
Baking powder (level tsp)	1	3
Cocoa powder (dsp)	1	2
Milk (dsp)	—	3
Decoration:		
Icing sugar (dsp)	1	1–2
Baking time (minutes) approx.:	40	60

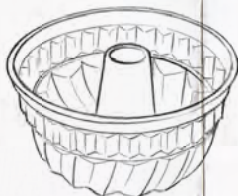
Preparation: Beat the butter, sugar and salt for approx. 5 minutes until fluffy. Add the eggs one at a time. Mix together the flour, almonds and baking powder and fold into the butter mixture using a whisk.

Grease the tin with butter or baking spray and pour half of the mixture evenly into the tin. Mix sieved cocoa powder and milk into the remaining dough mixture. Pour this dough into the tin and, using a fork, gently stir to form spirals, giving the mixture a marbled appearance.

Bake in a preheated oven (top and bottom heat 180 °C, middle shelf). Test with a skewer before the baking time is up. After baking, allow the cake to cool in the tin for about 10 minutes. Then carefully turn out onto a car cooling rack and allow to cool completely.

Before serving, dust with icing sugar.

Recipe variations: Add the zest of an organic orange to the chocolate dough, or 50 ml of rum.



Gâteau marbré

Moule à kouglof Ø (cm)	16	22
Pâte :		
Beurre à température ambiante (g)	150	350
Sucre (g)	120	300
Sel (pincée)	1	1
Œufs (cal. M)	3	7
Farine (g)	150	350
Poudre d'amandes ou de noisette (g)	50	100
Lévreure (CC rase)	1	3
Poudre de cacao (CS)	1	2
Lait (CS)	—	3
Décoration :		
Sucre glace (CS)	1	1-2
Temps de cuisson (en minutes) env. :	40	60

Préparation : Mélanger le beurre, le sucre et le sel au batteur électrique pendant env. 5 minutes pour obtenir un mélange moussieux. Ajouter les œufs un à un. Mélanger la farine avec la poudre d'amandes et la levure chimique et incorporer le mélange au fouet dans l'appareil.

Graisser le moule avec du beurre ou du spray de démoulage et répartir uniformément la moitié de la pâte dedans. Incorporer le lait et le cacao dans le reste de pâte. Verser la pâte dans le moule et former délicatement une spirale dans la pâte avec une fourchette afin de produire un joli marbré.

Faire cuire au four préchauffé (chaleur traditionnelle à 180 °C, à mi-hauteur). Avant la fin du temps de cuisson, vérifier la cuisson avec un bâtonnet. Une fois sorti du four, laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant env. 10 minutes. Puis le retourner avec précaution et le laisser refroidir sur une grille de refroidissement.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Variante de recette : Ajouter à la pâte au cacao le zeste d'une orange bio ou 50 ml de rhum.

Ciambella marmorizzata

Stampo per ciambella Ø (cm)	16	22
Impasto:		
Burro ammorbidito (g)	150	350
Zucchero (g)	120	300
Sale (pizzico)	1	1
Uova (misura M)	3	7
Farina (g)	150	350
Mandorle o nocciole finemente tritate (g)	50	100
Lievito in polvere (cucchiaini rasati)	1	3
Cacao in polvere (cucchiaini)	1	2
Latte (cucchiaini)	—	3
Décoration:		
Zucchero a velo (cucchiaini)	1	1-2
Tempo di cottura (minuti) ca.:	40	60

Preparazione: Lavorare il burro, lo zucchero e il sale per ca. 5 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare le uova una dopo l'altra. Mescolare la farina, le mandorle e il lievito in polvere e incorporare il tutto alla massa di burro con la frusta, senza smontare il composto.

Imbrurrare lo stampo o cospargerlo con spray antaderente alimentare e mettere la metà dell'impasto uniformemente nello stampo. Lavorare il rimanente impasto con il cacao setacciato e il latte. Mettere il composto nello stampo e attraversarlo leggermente con una forchetta formando delle spirali, in modo da ottenere una bella marmorizzazione.

Cuocere in forno preriscaldato (in forno statico sopra e sotto a 180 °C; griglia ad altezza media). Prima del termine della cottura, effettuare la prova dello stecchino. Dopo la cottura lasciar raffreddare il dolce nello stampo per ca. 10 minuti. Quindi capovolgerlo con cautela e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.

Prima di servire cospargere con zucchero a velo.

Varianti della ricetta: Aggiungere al composto scuro la scorza grattugiata di un'arancia biologica o 50 ml di rum.

Bizcocho de mármol

Molde savarin hondo Ø (cm)	16	22
Para la masa:		
Mantequilla blanda (g)	150	350
Azúcar (g)	120	300
Sal (pizca)	1	1
Huevos (tamaño M)	3	7
Harina (g)	150	350
Almendras o avellanas ralladas (g)	50	100
Levadura (cucharaditas rasas)	1	3
Cacao en polvo (cucharadas)	1	2
Leche (cucharadas)	—	3
Décoration:		
Azúcar glas (cucharadas)	1	1-2
Tempo de cocción (en minutos) aprox.:	40	60

Preparación: Bata la mantequilla, el azúcar y la sal unos 5 minutos hasta obtener una mezcla espumosa. Incorpore los huevos poco a poco. Mezcle la harina con la levadura y las almendras, e incorpore todo a la masa de mantequilla con unas varillas.

Unte el molde con mantequilla (o con spray desmoldante) y vierta la mitad de la masa en el distribuyéndola de forma uniforme. Mezcle el resto de la masa con la leche y el cacao tamizado. Vierta la masa en el molde y dele una forma ligeramente espiral con un tenedor, de modo que se forme un bonito veteado.

Precaliente el horno (resistencias arriba y abajo) a 180 °C y hornee la mezcla a media altura. Pinche la masa con un palillo para comprobar el punto de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción. Tras el horneado, deje que el bizcocho se enfríe en el molde durante aprox. 10 minutos. Luego desmolde con cuidado y colóquelo sobre una rejilla de enfriado para que termine de enfriarse. Luego desmóldela con cuidado y deje que se acabe de enfriar sobre una rejilla de enfriado.

Antes de servir, espolvoree con azúcar glas.

Recetas alternativas: Incorpore a la masa más oscura la ralladura de una naranja ecológica o 50 ml de ron.

