



Stracciatella Marmorkuchen mit Kirschgrütze-Kakaoteig - zuckerzimtundliebe.de für GASAG

Marmor- und Napfkuchen gehen einfach immer. Nicht umsonst sind diese einfachen Kuchenklassiker aus Rührteig nicht wegzudenken von allerlei Festen rund ums Jahr. Geliebt von Jung und Alt, ob zu Geburtstagen oder Feiertagen oder einfach mal Kuchen im Alltag. Ich habe dem Schokoladenteig dieser Variante übrigens etwas Kirschgrütze beigefügt für etwas sommerlich fruchtige Frische.

Zutaten:

325g Mehl (plus etwas mehr zum Vorbereiten der Form)
2,5 leicht gehäufte TL Backpulver
1 Prise Salz
225g sehr weiche Butter (plus ca. ein großer Esslöffel mehr Butter zum Fetten der Form)
200g Zucker
1 Packung Bourbon-Vanillezucker
4 Eier (Gr. M), am besten Bio-Qualität
120ml Milch

Für den Kirschgrütze-Kakao-Teig außerdem:

125g Kirschgrütze oder Rote Grütze (fertig aus dem Kühlregal des Supermarkts oder selbstgemacht)
30g Backkakao-Pulver

Für den Stracciatella Teig außerdem:

75g gehackte Zartbitter-Schokolade (am besten mit Kakaoanteil über 60%)

Für die Kakaoglasur:

125 g Puderzucker
2,5 EL Backkakao-Pulver
ca. 3-4 EL lauwarmes Wasser

evtl. frische Kirschen zum Dekorieren



Den Backofen auf **175°C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Das Backgitter auf mittlerer Schiene einschieben.

Eine **Napfkuchen- oder Gugelhupf-Form** (ca. 2,3 Liter Fassungsvermögen) vorbereiten und am besten hierbei sorgfältig vorgehen. Hierfür den Esslöffel Butter schmelzen und die Form innen damit gründlich ausstreichen, dabei keine Fuge und auch den inneren Tubus nicht vergessen, sonst bleibt der Kuchen später in der Form hängen. Das Ganze dann mit dem zusätzlichen Mehl ausstäuben, so dass alle Rillen damit bedeckt sind. Überschüssiges Mehl einfach ausklopfen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen, dann einmal sieben.

Die Butter mit dem Zucker und Bourbon-Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (oder mithilfe einer Küchenmaschine) mehrere Minuten lang cremig mixen.

Die Eier nun eins nach dem anderen hinzufügen und das nächste immer erst dann begeben, wenn das vorherige gut eingemischt wurde.

Abwechselnd Milch und die Mehlmixtur zum Teig geben und zu einem homogenen Teig mischen, bitte nicht übermischen. Nur so lange, bis kein Mehl mehr erkennbar ist und der Teig gleichmäßig.

Den **Teig nun halbieren**. Zur einen Hälfte Kirschgrütze und Kakao geben und ordentlich verrühren, zur zweiten Hälfte die Schokostücke begeben und mit einem Holzlöffel nur unterheben.

Zunächst die Hälfte des hellen Teiges in die Form füllen, dann den gesamten dunklen Teig und das Ganze mit dem hellen Restteig toppen.

Den Kuchen leicht glattstreichen und für ca. **55-60 Minuten** in den Ofen geben. Ob der Kuchen fertig ist, kann man mithilfe eines hineingepiekten Holzstäbchens feststellen. Zieht man es wieder heraus und es kleben keine Teigreste am Stäbchen, ist der Kuchen fertig.

Nach dem Backen leicht abkühlen lassen und aus der Form stürzen, dann vollständig erkalten lassen. Für die **Kakao-Glasur** Puderzucker und Kakaopulver in eine Rührschüssel sieben. Das Wasser nach und nach beimischen und dabei kräftig rühren. Das Wasser wirklich nur Teelöffelweise nach und nach dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sollte der Guss zu dünnflüssig werden, einfach noch etwas Puderzucker dazu geben. Den fertigen Guss über den Kuchen geben.