Marmorkuchen

von Florian Leimgruber

Mengen für 31 Personen

620 g Butter	
620 g Zucker	
12.4 Stück Eier	
930 g Mehl	
3.1 dl Milch	
6.2 g Backpulver	
3.1 g Salz	Butter, 200 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. schaumig schlagen. Eier nacheinander zugeben und jeweils 12 Min. unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 100 ml Milch zügig unterrühren.
3.1 g Zucker	
1.55 dl Milch	
77.5 g Kakaopulver	13 des Teigs abnehmen. Kakaopulver und 1 El Zucker mischen und zusammen mit 50 ml Milch unter den restlichen Teig rühren.
3.1 g Butter	Die Hälfte des dunklen Teigs in eine gefettete Kastenform (1 l Inhalt, 30 cm) füllen. Den hellen Teig darübergeben und zuletzt den restlichen dunklen Teig einfüllen. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.
620 g Schwarze Schokolade	Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.