

MARMORIERTER EIERLIKÖRKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR

Posted on 24. März 2017



In meinem heutigen Rezept habe ich zwei meiner Lieblingskuchen vereint:
Eierlikörkuchen + Marmorkuchen = Marmorierter Eierlikörkuchen.

Also gibt es heute für euch dafür das Rezept und er wird noch getoppt von einer leckeren Schokoladenglasur. Der Kuchen ist sehr saftig und schmeckt auch noch zwei, drei Tage später sehr gut, vorausgesetzt er hält so lange.

Ich finde der Schokoladengeschmack ergänzt sich hervorragend mit dem Eierlikörgeschmack.

Ich bin zwar normalerweise nicht der größte Fan von Silikon-Backformen, jedoch bei diesem Rezept macht es wirklich Sinn diese zu verwenden, weil nur damit die Schokoladenglasur in dieser Art gelingt. Wer keine Silikonbackform hat, kann den Kuchen auch einfach "ganz normal" mit der Schokoladenglasur dekorieren oder alternativ einfach mit Puderzucker bestäuben. Am leckeren Geschmack ändert sich natürlich nichts...♥







Zutaten:

(Für eine Gugelhupf-Form mit ca. 22cm, hier am besten aus Silikon*.)

Für den Rührteig:

- 5 Eier
- 200g Puderzucker *
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250g Eierlikör ([Rezept hier](#))
- 250g Öl, geschmacksneutral
- 250g Mehl (Weizenmehl Type 405)
- 50g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 20g Back - Kakao

Für den Schokoguss:

- 200g Schokolade (Ich hatte je 100g Zartbitter- und Vollmilchschokolade)
- 20g Öl (geschmacksneutral) oder Kokosöl

*Wer von euch den Kuchen mit Thermomix backt, kann gerne Zucker verwenden und diesen für 1 Minute / Stufe 10 zu Puderzucker vermahlen.

Zubereitung:

Rührteig:

- Backofen auf 170 °C Ober-Unter-Hitze / 150°C Heißluft vorheizen.
- Wer keine Silikonform benutzt, sollte seine Backform gegebenenfalls vorher leicht einfetten. (Die Silikonform einmal mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen.)
- Gegebenenfalls den Zucker im Thermomix für 1 Min./ Stufe 10 zu Puderzucker vermahlen.
- Die Eier mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker, dem Eierlikör, dem Öl sowie dem Salz in einer Rührschüssel mit einem Handmixer (Rührstäbe) oder einer Küchenmaschine (mit dem Schneebesen) kurz schaumig rühren. Thermomix: 30 Sek. / Stufe 5
- Anschließend das mit der Speisestärke und dem Backpulver gemischte Mehl hinzufügen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Thermomix: 20 Sek./Stufe 4
- Nun etwa ein Drittel bis Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel oder gleich in die vorbereitete Backform umfüllen (Ich hatte die Hälfte des Teiges. Das entspricht je nach Größe der verwendeten Eier etwa 550-600g Teig).
- In den restlichen Teig werden nun die 20g Kakaopulver kurz untergerührt. Thermomix: 20 Sek./Stufe 4
- Nun wird entweder zuerst der helle Teig in die Backform und dann der dunkle Teig obendrauf verteilt und mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig gezogen, wie bei einem Marmorkuchen ODER beide Teige werden abwechselnd in dünnen Schichten übereinander in die Backform gegeben, wie bei einem Zebrakuchen. Die "Zebrakuchen-Variante" lässt sich bei dem recht flüssigen Teig sehr gut umsetzen.
- Im vorgeheizten Backofen (170°C Ober-Unter-Hitze/150°C Heißluft) wird der Kuchen nun für etwa 55-60 Minuten im unteren Drittel des Backofens gebacken.
- Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
- Nach Ende der Backzeit den Kuchen in der Backform kurz auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen und dann aus der Backform stürzen.
- Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, kann er mit der Schokoladenglasur

begonnen werden.

Die Gugelhupf-Silikonform von Lékué finde ich empfehlenswert, weil sie einen stabilen Rand hat und aus hochwertigem Silikon besteht. Ich habe [diese*](#) in einer anderen Farbe verwendet (meine gibt es leider nicht mehr).

Schokoladenglasur:

- Die Schokolade mit dem Öl über einem Wasserbad oder in einer beheizbaren Rührschüssel schmelzen. Dazu wird die Schokolade im Verhältnis 1/3 zu 2/3 geteilt. Die 2/3 werden unter rühren über dem Wasserbad oder in der geschmolzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf des Wassers und nicht direkt im Wasser stehen. Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, wird sie vom Wasserbad genommen und der übrigen Teil der Schokolade hinzugefügt. Nun solange langsam umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Durch diese Methode hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur.
- Thermomix: Schokolade für 10Sek./Stufe 8 zerkleinern, anschließend mit dem Öl für 2 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.
- Entweder wird die (leicht abgekühlte) Glasur nun gleichmäßig über dem fertigen Kuchen verteilt...
- ...**oder** sofort in die nach dem Backen nochmal gründlich abgewaschen Silikonform gegossen.
- Die geschmolzene Schokolade wird nun gleichmäßig hin und her geschwenkt, so dass der gesamte Rand der Silikonform gleichmäßig mit der Schokolade benetzt ist.
- Anschließend wird der ausgekühlte Kuchen kopfüber wieder vorsichtig in die Form gedrückt.
- So muss die Schokolade nun fest werden. Dazu wird der Kuchen in der Silikonform am besten mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht oder für einige Stunden in den Kühlschrank gegeben.
- Wenn die Glasur fest ist, löst ihr am besten die Silikonform rings herum etwas ab, in dem ihr diese vorsichtig etwas dehnt und vom Kuchen weg zieht.
- Dann stürzt ihr den Kuchen auf eine Tortenplatte/ Teller und zieht die Silikonform vorsichtig und langsam ab.



Cookie and Co











Viel Spaß beim Nachbacken!

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.

