

# SURPRISE MARMORKUCHEN - COLOR CAKE

Posted on 13. März 2019



Heute wird es bunt auf Cookie und Co, ich habe für euch einen leckeren Color Cake mit Überraschung gebacken: einen surprise Marmorkuchen. Ob zum Geburtstag, feierlichen Anlässen oder einfach so, bunte Kuchen kommen nicht nur bei Kindern gut an...



Und da aktuell der Frühling ja noch auf sich warten lässt und wir statt dessen mit grauem Schmuddelwetter beschert werden, gibt es heute für euch etwas besonders fröhlich-buntes. Dazu noch mit viel Schokolade...mehr Soulfood geht eigentlich nicht.

Füllen und dekorieren könnt ihr diesen surprise Marmorkuchen mit Süßigkeiten eurer Wahl. Auch ein etwas festerer Pudding oder rote Grütze wäre als Füllung möglich. Den Kuchen selbst könnt ihr prima schon am Vortag zubereiten. Allerdings macht es sich am besten, die Füllung erst am Tag des Verzehr hineinzugeben und erst dann den Kuchen zusammensetzen und zu dekorieren. Denn der Marmorkuchen ist sehr saftig und unter Umständen könnte die Füllung dann aufweichen.

Falls ihr keine Überraschungsbackform habt oder kaufen möchtet, könnt ihr aus dem Teig auch einen Gugelhupf backen. Dann einmal quer aufschneiden und mit einem Teelöffel o.ä. Mulden im unteren Teil "graben". Aber ich finde diese Backform sehr praktisch und hübsch sieht der Kuchen damit auch aus. Es gibt so viele Möglichkeiten und Kombinationen für Teige und Füllungen, dass es damit garantiert nicht langweilig wird. Statt Schokolade kann natürlich auch ein Zuckerguss verwendet werden.



## Zutaten für den surprise Marmorkuchen:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 250 g Zucker
- 6 Eier (zimmerwarm)
- 1 Prise Salz
- 1 Tl Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Milch (zimmerwarm)
- ca. 30 g Espresso, Rum oder Milch
- 30 g Kakao (Backabteilung)

### zusätzlich:

- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 20 g Kokosöl
- Schokolinsen (z.B. Smarties) für die Füllung und Deko
- Überraschungs-Kuchen-Backform (28 cm)

# Surprise Marmorkuchen zubereiten:

## Kuchen

1. Überraschungsform einfetten und leicht bemehlen.
2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft/ Heißluft ) vorheizen.
3. Butter, Salz und Zucker cremig aufschlagen.
4. Danach nach und nach die Eier unterrühren.
5. Milch, Vanilleextrakt, Mehl und Backpulver möglichst kurz aber gründlich unterrühren.
6. Etwa 2/3 in die Formen füllen. Davon etwas mehr als die Hälfte in den unteren Teil.
7. In den restlichen Teig Kakaopulver und Espresso geben und kurz untermischen.
8. Ebenfalls in den beiden Formen verteilen.
9. Mit einer kleinen Gabel spiralförmig unterziehen. (Dabei nicht die Form zerkratzen.)
10. Für ca. 30 Minuten backen.
11. Nach dem Backen für etwa 5 Minuten in der Form lassen, danach raus stürzen und mit einem Geschirrtuch abdecken. So vollständig auskühlen lassen.
12. Bei Bedarf den oberen Kuchen etwas begradigen, damit er auf dem Unterteil später glatt aufliegt.

## Dekoration

1. (Mit der Dekoration am besten erst am Tag des Verzehrs beginnen, da sonst die Füllung durch den saftigen Teig aufweichen kann.)
2. Die Fächer im unteren Teil mit Schokolinsen o.ä. füllen.
3. Die Kuvertüre gegebenenfalls fein hacken, anschließend zusammen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen lassen.
4. Ein wenig davon auf der unteren Kuchenhälfte verteilen und den oberen Teil darauf "festkleben".
5. Den Kuchen mit der restlichen Kuvertüre gleichmäßig überziehen und nach Wunsch mit Schokolinsen oder anderem Streudekor verzieren.

# ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

## Kuchen

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft/ Heißluft ) vorheizen.
2. Butter, Eier, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und für 4 Min./ Stufe 4 sehr schaumig rühren.
3. Milch, Vanilleextrakt, Mehl und Backpulver hinzufügen, 15 Sek./ Stufe 4.

4. Etwa 2/3 in die Formen füllen. Davon etwas mehr als die Hälfte in den unteren Teil.
5. In den restlichen Teig Kakaopulver und Espresso geben und 10 Sek./ Stufe 4 untermischen.
6. Ebenfalls in den beiden Formen verteilen.
7. Mit einer kleinen Gabel spiralförmig unterziehen. (Dabei nicht die Form zerkratzen.)
8. Für ca. 30 Minuten backen.
9. Nach dem Backen für etwa 5 Minuten in der Form lassen, danach raus stürzen und mit einem Geschirrtuch abdecken. So vollständig auskühlen lassen.
10. Bei Bedarf den oberen Kuchen etwas begradigen, mit er auf dem Unterteil später glatt aufliegt.

## **Dekoration**

1. (Mit der Dekoration am besten erst am Tag des Verzehrs beginnen, da sonst die Füllung durch den saftigen Teig aufweichen kann.)
2. Die Fächer im unteren Teil mit Schokolinsen o.ä. füllen.
3. Die Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Für 3-5 Min./ 50°C/ Stufe 2 schmelzen.
5. Ein wenig von der Kuvertüre auf der unteren Kuchenhälfte verteilen und den oberen Teil darauf "festkleben".
6. Mit der restlichen Kuvertüre den Kuchen gleichmäßig überziehen und nach Wunsch mit Schokolinsen oder anderem Streudekor verzieren.



