

Marmorkuchen mit Kürbis und Schokolade

Ingrédients

- 55 g neutrales Öl
- 110 g Muscovadozucker oder Braunzucker
- 125 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 60 g Vollmilch
- 210 g Kürbispüree
- 180 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 3 g Natron
- 3 g Zimtpulver
- 5 g Pumpkin Spice Gewürzmischung
- 20 g Kakaopulver + 35 g Vollmilch

Préparation

1. Nach dem Kürbiskuchen bin ich zurück mit (natürlich) einem saisonalen Kuchen, einem marmorierten Kürbis & Schokoladenkuchen, der gut gefärbt, gewürzt und köstlich ist.
2. Das Rezept ist super einfach und der Kuchen bleibt mehrere Tage schön saftig.
3. Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Schokolade Oriado und das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Mehl hinzu.
6. Integrieren Sie das Mehl, das Backpulver, das Natron und die Gewürze.
7. Gut vermischen.
8. Teig.
9. Fügen Sie das gesiebte Kakaopulver und die Milch hinzu.
10. Legen Sie die Teige abwechselnd in eine gefettete/bemehlte Kastenform oder mit Backpapier ausgelegte Form (ich habe 3 Schichten Kürbisteig & 2 Schichten Schokoladenteig gemacht).
11. Backen Sie 1 Stunde bis 1 Stunde 10 Minuten (je nach Ofen) im vorgeheizten Ofen bei 160 °C.
12. Stürzen Sie den Kuchen und wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie, damit er beim Abkühlen seine Saftigkeit behält.
13. Kuchen.
14. Lassen Sie es kristallisieren, bevor Sie sich erfreuen!