



Spekulatius-Marmorkuchen mit Eierlikör

 Dauer
60 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Paniermehl	2 Esslöffel
Zucker	200 g
Puderzucker	100 g
Eier	4 St.
Kakaopulver	2 Teelöffel
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Milch	50 ml
Öl	2 Esslöffel
Backpulver	2 Teelöffel
Eierlikör	150 ml
Spekulatius	100 g

Zubereitung

Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuchenform (am besten eine Gugelhupfform) mit Öl ausgiebig einfetten, dann mit Paniermehl bestreuen und dieses verteilen. In einem Gefrierbeutel Spekulatius mit einem Topf krümelig zerstampfen.

In einer Schüssel weiche Butter ca. 1 Min. schaumig schlagen. Abwechselnd Zucker und Eier einrieseln lassen und ca. 4 Min. mit einem Handrührgerät mit Rührbesen zu einer cremigen Masse rühren. Mehl, Backpulver und Spekulatius zur Masse geben. Milch und 100 ml Eierlikör zugeben und vorsichtig zu einer dickflüssigen, homogenen Masse verrühren.

Teig halbieren und auf 2 Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Kakaopulver vermengen, bis der Teig keine hellen Stellen mehr hat. Die Hälfte des hellen Teiges in die Kuchenform gießen. Den dunklen Teig darauf verteilen und anschließend den restlichen hellen Teig zugeben. Den Kuchen im Ofen ca. 45–50 Min. gar backen.

In einer Schüssel Puderzucker mit 3–4 EL Eierlikör zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und Glasur darübergießen. Lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal		
Kohlenhydrate	39 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	15 g