

Marmorierter Rodon Kuchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der Klassiker, beliebt in der ganzen Familie

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 8 Eiweiß, steif geschlagen
- 8 Eigelbe
- 200 g Puderzucker
- 200 g Zucker
- 230 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 25 g - 30 g Kakao Pulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Topfkuchen Form "üppig" mit Butter einstreichen und mit etwas Mehl ausstäuben. (Damit der Kuchen sich gut stürzen lässt)

Schritt3

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren, nach und nach die Eigelbe unterheben. Abwechselnd das Mehl und den Eischnee unterheben.

Schritt6

Etwas 1/3 des Kuchenteigs mit dem Kakaopulver verrühren.

Schritt7

In die Kuchenform geben, mit der hellen Teig beginnen und abschließen.

Schritt8

Mit einem Messer eine Runde durch den Teig ziehen, ohne den Boden und den Rand. (Ergibt das typische Muster)

Schritt9

Für ca. 70 min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf einem Gitter abkühlen lassen und dick mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** klassiker, marmoriert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)791
- Fett (g)40
- KH (g)95

- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)3
- Zucker (g)68

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marmorierter-rodon-kuchen/>