



## Mit Nougat und Mascarpone: Marmorkuchen mal anders

### Description

Ich liebe den Kuchenklassiker Marmorkuchen. Schon öfter habe ich erzählt, dass das *der* Kuchen der Wahl war, wenn wir früher zwischen den Spielen während eines Fußballturniers die Zeit am Kuchenbuffet totgeschlagen haben ?. Am liebsten mochte ich die Stücke, die aus besonders viel dunklem Teig bestanden. Wer braucht schon Vanille, wenn er Schokolade oder Kakao haben kann?

Für den Schokohimmel habe ich nun schon mehrfach leckere Varianten des guten, alten Marmorkuchens gebacken. Mit [Blaubeersaft](#). Mit [Matcha](#). Mit [Mokka und Mandeln](#). Mit [Mohn und Möhren](#). Mit [Apfel](#). Heute gibt es einen mit Nougat und Mascarpone im Teig – und mit einer Kakaonibs\*-Nougat-Glasur. Das Grundrezept habe ich bei [Chefkoch](#) gefunden.



das wird  
Marmorkuchen



Nougat-Marmorkuchen mit  
Mascarpone

Marmorkuchen mit  
Nougat



Nougat auch auf dem Kuchen

default watermark



Kakaonibs



Nougat-Marmorkuchen



Marmorkuchen mit Nougat,  
Mascarpone und Kakaonibs

default watermark

[Rezept drucken](#)

5 from 2 votes

## Mit Nougat und Mascarpone: Marmorkuchen mal anders

... nussiger Marmorkuchen

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 70 g Nougat zum Backen
- 120 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2/3 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier

- 75 g Mascarpone
- 1 Prise Salz
- 2/3 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl
- 8 EL Sahne
- 2 EL Milch + 2 EL Milch
- Guss: nach Belieben ich: 50 g Nougat und Kakaonibs\*

## So wird's gemacht

1. Eine Kastenform fetten oder mit Backpapier auskleiden.
2. Nougat vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen, abkühlen lassen.
3. Die weiche Butter cremig rühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben und circa fünf Minuten lang Minuten kräftig mixen (Handrührgerät).
4. Die Eier einzeln unterrühren, dann Mascarpone und Salz dazugeben.
5. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd die Sahne und 2 EL Milch unterrühren.
6. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen.
7. In die andere Hälfte das flüssige Nougat geben und gemeinsam mit den restlichen 2 EL Milch kräftig unterrühren.
8. Den dunklen Teig auf den hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (ich: Ober- und Unterhitze) ca. 45-50 Minuten backen. Am besten: Augen auf und Stäbchenprobe! ?
10. In der Form auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Danach nach Belieben verzieren (hier: Nougat schmelzen, auf der Kuchenoberfläche verstreichen, Kakaonibs draufstreuen) - und genießen!

Jau, fein! Allein der Duft beim Nougatschmelzen und Backen... ?

Wer Marmorkuchen mit „staubtrocken“ verbindet, ist hier an der falschen Adresse. Es ist ein Kuchen mit der perfekten Rührkuchen-Konsistenz. Natürlich nicht so kletschig wie Brownies, aber schön feucht ? . Die nussig-schokoladige Nougat-Glasur mit den [herben Kakaonibs](#)\* ist das i-Tüpfelchen auf dem Kuchengenuss. Mein Tipp fürs Wochenende!

*\*Die Kakaonibs wurden mir von [GrünHochZwei](#) zur Verfügung gestellt. Vielen Dank, dass ich mich austoben durfte.*

## Category

1. Kuchen

## Tags

1. Kakaonibs
2. Kastenkuchen
3. Kuchen
4. Marmorkuchen
5. Mascarpone
6. Nougat

**Date Created**

26. Januar 2018

**Author**

schokohimmel

default watermark