



## Cremige Geschmacksbombe: Erdnussbutter-Marmorkuchen

### Description

Marmorkuchen ist in Kindheitserinnerungen oftmals eine staubtrockene Angelegenheit. Aber dieses kleine Trauma lässt sich überwinden, indem ihr einfach diesen saftigen Erdnussbutter-Marmorkuchen probiert. Mit echter Schokolade und cremiger Erdnussbutter zaubert ihr ganz einfach ein saftiges Gugelhupf-Träumchen.

Leichte Reizhusten-Attacken bei Marmorkuchen-Verzehr gehören damit der Vergangenheit an (ich denke an die Kuchenbuffets bei Fußballturnieren in früheren Zeiten. Da ist man dann mit Tränen in den Augen schnell zum Waffelstand geflüchtet öÿ,...) Das Original-Rezept habe ich in der [Münchner Käse](#) gefunden.



Teig für Erdnussbutter-Marmorkuchen



Gugelhupf mit Schokolasur und

crunchy Erdnussen



Erdnussbutter und Schokolade, ein  
Kuchentraum

default watermark



rdnussbutter



Cremiger  
Erdnussbutter-  
Marmorkuchen



Rezept drucken

5 from 1 vote

## Erdnussbutter-Marmorkuchen

... ein super cremiger Marmorkuchen

Hier geht's um: Gugelhupf, Kuchen

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 75 g dunkle Schokolade meine: 74 % Kakaoanteil
- 225 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Schoko-Gugelhupf
- 0,5 TL Natron
- eine Prise Salz
- 110 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 kleine Eier
- 115 g saure Sahne
- 135 ml Milch
- 130 g cremige Erdnussbutter
- f¼rs Topping:
- geschmolzene Schokolade nach Belieben

default watermark

- 1 TL Butter
- salzige Erdnussse

## So wird's gemacht

1. Die Gugelhupf-Form gut fetten.
2. Die dunkle Schokolade in grobe Stücke brechen und schmelzen. Ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht. Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen.
3. Mehl, Backpulver, Natron und eine große Prise Salz mischen.
4. In einer zweiten, großen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker mittels eines Handmixers hellcremig rühren.
5. Die Eier einzeln hinzufügen und jedes gut eine Minute lang unterrühren.
6. Die saure Sahne dazugeben und verrühren.
7. Nun abwechselnd Mehl-Mix und die Milch unterrühren.
8. Den Teig ungefähr halbieren. In die eine Teighälfte die geschmolzene Schokolade einrühren, in den anderen die Erdnussbutter.
9. Den Backofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Zuerst den Schoko-, dann den Erdnussbutterteig in die Backform füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchgehen und auf diese Weise eine leichte Marmorierung in den Teig bringen.
11. Den Kuchen ca. 50-55 Minuten backen. Augen auf und Stäbchenprobe... ööö%
12. Rausholen, in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, stützen.
13. Zur Deko nach Belieben Schokolade schmelzen (ich hatte ca. 100 g) und für den Glanz währenddessen einen Teelöffel Butter unterrühren. Mit salzigen Erdnüssen dekorieren.

## Schokohimmlische Randnotizen

Bei mir war es klitzekleines Bisschen zuviel Teig für die 1l-Form. Ein wenig ist bergelaufen. Vielleicht hätte man daraus noch einen Muffin oder so backen können ööö€

Viel Liebe für einen guten Marmorkuchen! ööö° Dieser Peanutbutter-Marmorkuchen gehört sowas von in diese Kategorie. Mit Schokolade und [Erdnussbutter](#) beinhaltet er gleich zwei meiner Lieblingszutaten. Darüber hinaus ist er nussig, geschmacksintensiv und supercremig. Durch das Topping mit den salzigen Erdnüssen hat der Gugelhupf ein bisschen Crunch als Kontrast zum saftigen Teig und damit das gewisse Etwas ööö•. BACKEMPFEHLUNG!

Wer keine Erdnussbutter will, könnte stattdessen den [Matcha-Marmorkuchen](#) probieren. Die [Variante mit Mokka](#). [Blaubeeren](#) in den Teig hauen. Oder einen grooßen [Apfel-Marmorkuchen](#) backen. ALLE sind cremig-saftig. Marmorkuchen olÄ©!

## Category

1. Kuchen
2. Schokolade

### **Tags**

1. Erdnuss
2. Erdnussbutter
3. Gugelhupf
4. Marmorkuchen
5. Schokolade

### **Date Created**

25. Juni 2020

### **Author**

schokohimmel

default watermark