

Marmorkuchen im Weckglas

Laut meinem Papa gibt es einen Kuchen, der niemals auf der Kaffeetafel fehlen darf und von dem man auch nie genug bekommen kann: Dettinger Marmorkuchen. Frisch ist er doch eigentlich am besten, aber heute habe ich eine Rezeptidee für euch, die den Marmorkuchen auch nach 3-4 Wochen noch wie frischgebacken schmecken lässt. Portioniert im Weckglas lässt sich der Kuchen auf Vorrat zubereiten und eignet sich auch prima zum Verschenken, für ein Picknick im Grünen und ist ein Blickfang auf jedem Kuchenbuffet. Und was mich besonders freut: schaut mal rüber zu Saskia von [alovejourny](#), dort findet Ihr mein Rezept als Gastbeitrag.



Ihr benötigt für dieses Rezept Weck-Sturzgläser (wichtig, sonst lässt sich der Kuchen nachher nur noch direkt aus dem Glas löffeln...). Dazu die passenden Deckel, Gummiringe und pro Glas 3 Verschlussklammern. Die Teigmenge reicht für **4-5 Gläser à ¼ Liter** oder **2-3 Gläser à ½ Liter**.



Zutaten (Mengenangabe siehe oben):

- **180 g weiche Butter**
- **150 g Zucker**
- **1 EL Zitronensaft**
- **4 Eier (M)**
- **150 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **80 g Speisestärke**
- **3 TL Kakaopulver**
- **2 EL Sahne oder Milch**

Zur Vorbereitung die Gläser sauber spülen, abtrocknen und mit etwas Öl oder weicher Margarine ausstreichen (das geht am Besten mit einem kleinen Pinsel), dabei sehr gut darauf achten, dass der obere Rand des Glases sauber bleibt! Deckel und Klammern beiseite legen und die Gummiringe in kaltes Wasser legen. Das war es auch schon an Vorbereitung. Nun kann es mit dem Teig weiter gehen:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit Zucker und Zitronensaft einige Minuten weiß-cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Eiercreme sieben und locker unterrühren.



Die Hälfte des Teiges in die Gläser füllen, dabei am Besten vorsichtig mit zwei Esslöffeln arbeiten, um den Rand der Gläser nicht zu verschmutzen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver und der Sahne oder Milch verrühren, auf dem hellen Teig verteilen. Die Gläser sollten maximal zu 2/3 gefüllt sein. Nun eine Gabel einmal spiralförmig von oben nach unten durch den Teig drehen und die Oberfläche mit einem nassen Löffel etwas glatt streichen. Im heißen Ofen in der Mitte ca. 35 Minuten (kleine Gläser) bzw. 45-50 Minuten (große Gläser) backen. Um sicher zu gehen, dass der Teig innen durch ist, die Holzstäbchenprobe durchführen und evtl. die Backzeit um ein paar Minuten verlängern.

Die Gläser aus dem Ofen nehmen und zügig immer einen Gummiring auf die Unterseite des Deckels legen, auf das Glas drücken und 3 Verschlussklammern anbringen (die Klammern an der tiefsten Stelle innen am Deckel ansetzen und nach unten drücken). Vollständig abkühlen lassen (1 Tag), Klammern entfernen und im Keller aufbewahren.



Tipps:

- Sollte der Kuchen in der Mitte zu hoch sein, entweder mit einem scharfen Messer die Spitze abschneiden oder (wenn es nicht zu viel ist) einfach mit dem Deckel nach unten drücken.
- Nach dem vollständigen Abkühlen können die Klammern entfernt werden. Die Lasche des Gummiringes muss leicht nach unten zeigen - das ist das Zeichen, dass sich ein Vakuum gebildet hat und das Glas fest verschlossen

ist. Damit sich das Vakuum bildet, ist es sehr wichtig, dass am oberen Glasrand keine Teig- oder Fettreste kleben.

- Zum Servieren an der Gummilasche ziehen und somit das Vakuum lösen. Einmal mit einem Messer am Rand entlang fahren und den Kuchen stürzen.
 - Natürlich kann der Teig auch in eine normale Kastenform gefüllt werden.
 - Ohne Kakaopulver und Sahne habt Ihr ein tolles Grundrezept für einen Allrounder-Kuchen: gebt doch in den hellen Rührteig einfach etwas abgeriebene Zitronenschale, ein paar Schokostückchen oder ersetzt 50 g des Mehls durch gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln.
-