Marmorkuchen mit Schokoglasur

Seit Ihr auf der Suche nach DER perfekten Schokoglasur für einen Kuchen. Ich hab da was für Euch. Für Muttertag hab ich ein Marmorkuchen in Herzform gebacken und mit Schoko überzogen.
Alles was Ihr unbedingt für diese Schokoglasur braucht ist eine Silikonform.

Marmorkuchen mit Schokoglasur

Zutaten:

- 3 Eier
- 200 g Butter
- 70 g Staubzucker für Eischnee
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 125 ml Milchl
- 70 g geschmolzene Schokolade
- 150 g Kuvertüre

Eier trennen. Butter mit Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Mehl mit Backpulver vermischen und über die Buttermasse sieben und zusammen mit der Milch unterrühren.
Eiweiß aufschlagen, Staubzucker zugeben und zu cremigen Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Teigmasse heben.
Schokolade schmelzen. Die Hälfte des Teiges in eine Silikonform füllen. (Ich streiche, obwohl das es bei Silikonformen nicht braucht, die Form mit einem Backtrennspray ein). Unter den restlichen Teig die Schokolade rühren. Schokomasse auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel oder Stäbchen durchziehen.
Bei 180°C ca. 35 – 45 min backen. Ab welchen macht Ihr die Stäbchenprobe.
Nachdem der Kuchen ganz ausgekühlt ist, aus der Form stürzen. Form auswischen und gut abtrocknen. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. In die Form füllen, die Formränder gut mit der Kuvertüre bestreichen. Dann den Kuchen wieder in die Form geben und mehrere Stunden, am besten über Nacht kalt stellen. Dann einfach die Silikonform abziehen.

Unfilled from Kerstin Wachtler on Vimeo.
Ich hab mich diesmal für eine Herzform aus Silikon entschieden. Ihr könnt aber jede beliebige Form nehmen, sie muss nur aus Silikon sein.