

Rührkuchen / Marmorkuchen

FÜR EINE GUGELHUPFFORM VON 16 CM * (12 STÜCKE)

130 g Pflanzenmargarine
30 g fein gemahlene Pinienkerne
120 g Rohzucker
1/2 Pck. Vanillinzucker
6 ML Biobin
500 g Kamutmehl
3 TL Weinstein-Backpulver
125 g Puderzucker
Pflanzenmargarine für die Form



Zubereitung: 15 Min. Backzeit: 40 Min.

Pro Stück etwa: 334 kcal

Eine Gugelhupfform dünn mit Margarine fetten. Den Backofen auf 2000 vorheizen.

Die Pinienkerne mit Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Biobin und 75 ml Mineralwasser in einer Schüssel gut miteinander verquirlen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in die Gugelhupfform füllen und etwa 40 Min. (Mitte, Umluft 175°) backen.

Nach 25 Min. Backzeit mit Backpapier oder Alufolie abdecken und in weiteren 15 Min. fertig backen.

Für die Glasur den Puderzucker mit 1-2 EL kochend heißem Wasser verrühren und den abgekühlten Gugelhupf damit überziehen.

Variante: Marmorkuchen 2 EL Carobpulver unter ein Drittel des Teigs rühren. Hellen Teig in die gefettete Form geben und den dunklen darauf verteilen. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralartig unter den hellen ziehen. Kuchen wie beschrieben backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Glasur überziehen. **Tipp:** andere Glasuren?