

Marmorkuchen italienisch mit Mandeln & Olio d'olivo



„Dieser leckere Kuchen ist perfekt für zwischendurch, denn er ist nicht allzu fettig. Problematisch ist, dass man vielleicht mehr davon essen will, denn man hat ja die Ausrede, dass er mit Olivenöl statt mit Butter gemacht ist.“

Mit diesem Satz beschreibt die Autorin Csaba dalla Zorza im Buch „[Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)“ perfekt dieses himmlische Rezept aus ihrem Familienrepertoire. Der Kuchen ist wirklich nicht fettig, dabei sehr saftig und schmeckt nach mehr. Schon seit ich das Buch übersetzt habe, stand dieser Kuchen auf meiner to-bake-Liste und neulich schaffte ich es endlich, diesen Punkt abzuhaken und backte den italienischen Mandelmarmor bei meinen Eltern.

Familie Naschkatze war komplett begeistert. Ich werde ihn sicher noch häufiger backen.



Für 1 runde Napf- oder Kranzform:

Butter und Mehl für die Form

4 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl (WeizenType 405 oder Dinkel 630)

10 g Backpulver

200 g geriebene Mandeln

abgeriebene Schale einer Zitrone

40 ml Olivenöl extra vergine

4 EL Kakaopulver

3 EL Milch

2 EL Puderzucker

Eine runde Kranzform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben und das restliche Mehl ausleeren. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße in eine Metallschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu Schnee schlagen, dann im Kühlschrank kalt stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer

großen Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.

Das Mehl in die Schüssel sieben und mit einem Spatel unterheben. Das Backpulver, die gemahlene Mandeln und die Zitronenschale dazugeben und vorsichtig untermischen.

Das Öl hinzufügen sowie ein Drittel des Eischnees (etwa 2 EL davon abnehmen). Der Mandelteig ist etwas kompakt, deswegen 1 Drittel des Schnees mit dem Handmixer einrühren, die anderen zwei Drittel unterheben.

Ein Drittel des Teigs in die Form, ein weiteres Drittel in eine saubere Schüssel füllen. In eine der beiden Schüsseln den Kakao, die 2 EL Eischnee und die Milch geben. So erhält der dunkle Teig die gleiche Konsistenz wie der helle.

Den dunklen Teig über den hellen in die Form füllen und mit dem verbliebenen hellen Teig bedecken. Eine Messerklinge in den Teig stechen und mit kreisenden Bewegungen einmal durch die gesamte Form ziehen, um einen Marmoreffekt zu erzielen.

Die Kuchenform in den Ofen stellen. Den Kuchen 35– 40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen. Auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.



Marmorkuchen ist ja so ein Klassiker, finde ich. Den kann man immer essen. Aber ihn einfach mal ein bisschen anders zu backen, finde ich total spannend und mit Mandeln und dem Öl

hat er einen raffinierten Touch bekommen und bleibt trotzdem so bodenständig und gut, wie wir ihn lieben.

Wäre diese italienische Version etwas für euch? Habt ihr schon mal mit Olivenöl gebacken?

Verratet mir eure Erfahrungen, ich freue mich über eure Kommentare!

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith

