

## Veganer Marmorkuchen



- **Gang:** Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12 Scheiben
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 Scheiben', 'yield' : " " });
```

Der **Marmorkuchen** ist der **Klassiker auf jeder deutschen Kaffeetafel**.

Ob in der typischen Kastenform oder als **rundlicher Gugelhupf** ist er mit seinem hübschen Marmormuster immer ein echter Hingucker. Diese köstliche vegane Varianten lässt auch die Herzen von veganen Naschkatzen höher schlagen. Schnell und einfach gemacht ist er mit diesem Rezept auch garantiert schnell verputzt!

Passt zu Kindergeburtstagen, der Kaffeetafel am Sonntag oder als klassische Dessertkomponente in Kombination mit einem cremigen Parfait, wie etwa einem leckeren Pistazien-Parfait oder einem schokoladigen Pralinen-Parfait.

## Zutaten

- 360 g Mehl mit 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 230 ml Öl (geschmacksneutral)
- 230 ml Pflanzenmilch (Sojamilch oder Mandelmilch)
- 2 EL Rum
- 30g Kakaopulver mit 1 EL Puderzucker gemischt
- Margarine und Semmelbrösel für die Form
- Puderzucker zum drüber sieben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kasten- oder Gugelhupfform mit etwas Margarine ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Backofen auf 180 °C Ober - / Unterhitze vorheizen.

### Schritt2

Mehl (mit Prise Salz) und Backpulver in einer Schüssel mit dem Schneebesen vermengen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Pflanzenmilch und Rum hinzugeben und vermischen.

### Schritt3

Die Hälfte des Teiges in die Backform geben, im restlichen Teig die Kakao - Puderzuckermischung verrühren. (Nach belieben Schokolinsen reinrühren) Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

### Schritt4

Ca. 60 min. backen, dann die „Nadelprobe“ machen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

## Veganer Marmorkuchen: Vegane Desserts

Bei GekonntGekocht finden Sie eine Vielzahl veganer Rezepte und darunter selbstverständlich auch verführerisch-süße und leckere vegane Desserrezepte. Hier zwei Vorschläge zum genießen - Und mit denen Sie garantiert auch Ihre Gäste verwöhnen:

- Verführerisch-süß: Veganes weißes Mousse au Chocolat
- Für jeden Tag: Hausgemachte Früchteriegel

Klar ist, dass die vegane Küche noch mehr polarisiert als die vegetarische. Für viele, die sich für die vegane Ernährungsweise entscheiden, bedeutet das jedoch nicht im selben Atemzug Verzicht. Denn auch die vegane Küche hat viel zu bieten, ist gesund und bei richtiger Zubereitung auch äußerst schmackhaft. Somit ist die **vegane Küche nicht nur etwas für strikte Veganer, sondern auch für Menschen, die sich im Alltag bewusst mehr pflanzlich ernähren wollen** mit dem Vorsatz, **mehr auf tierische Lebensmittel zu verzichten** (Erfahren Sie hier mehr).

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Desserts, Deutsche Küche, Gebäck und trockene Kuchen, Vegan, Vegetarisch **Tags:** dessertklassiker, vegan

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)384
- KH (g)46
- Fett (g)20
- Eiweiß (g)4
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/veganer-marmorkuchen/>