

100% vegetarisches & veganes Rezept

Marmorkuchen mit MyEy

VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem leckeren Marmorkuchen mit einer inwendigen Überraschung! Die Schoko-Form im Kuchen kann je nach Saison angepasst werden, z.B. mit einem Osterhasen oder einer Blume.

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, vegusto.ch • EU: vegusto.com

Rezept für einen Marmorkuchen

Schokokuchen

- 10 g MyEy, EyGelb + 50 g Wasser
- 15 g MyEy, EyWeiss + 75 g Wasser
- 180 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 120 g Margarine
- 250 g Mehl
- 2 leicht gehäufte TL Backpulver
- 30 g Kakao, ungezuckert
- 125 ml Sojadrink
- Keksausstecher

Heller Kuchen

- 10 g MyEy, EyGelb + 50 g Wasser
- 15 g MyEy, EyWeiss + 75 g Wasser
- 180 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 120 g Margarine
- 250 g Mehl
- 2 leicht gehäufte TL Backpulver
- 125 ml Sojadrink

Zubereitung:

Schokokuchen (für Schokosterne):

- Das EyGelb mit dem Wasser anrühren und zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Margarine mit Hilfe eines Mixers schaumig schlagen.
- Das EyWeiss und das Wasser mit einem Mixer steif schlagen.
- Das Mehl, das Backpulver und den Kakao vermengen. Die Hälfte dieser Mischung in die EyGelb-Masse rühren. Danach die Hälfte des Sojadrinks dazugeben und gut vermengen. Abschliessend den Rest der Mehlmischung und den Rest des Sojadrinks dazugeben und alles gut vermengen.
- Den EySchnee vorsichtig unter den Teig heben.
- Die Schokomasse in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform füllen und im vorgeheizten Backofen während 45 Minuten bei 170°C backen. Den Kuchen auskühlen lassen.
- Den Kuchen in 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Keksförmchen Sterne daraus ausstechen.

Heller Kuchen:

- Den hellen Kuchen gleich anrühren wie den Schokokuchen.
- Die Cakeform mit Backpapier auskleiden. Den Boden der Cakeform mit der hellen Teigmasse etwa 1 cm hoch füllen. Die ausgestochenen Sterne hintereinander in die Teigmasse stellen. Danach den Rest des Teiges rund um die Sterne verteilen, so dass diese lückenlos von der hellen Teigmasse eingeschlossen werden.
- Im vorgeheizten Backofen bei 170°C während 55 Minuten backen.

Wetten, Ihre Gäste möchten das Geheimnis dieses Kuchens wissen?