Französischer Himbeer-Marmorkuchen (Cake marbré framboise)

Französischer Marmorkuchen mit Himbeeren und einem Guss aus weißer Schokolade

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 10 min

ZUTATEN

Für den Himbeer-Teig

- 200 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 20 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 125 g Mehl
- 40 g Mandeln, gemahlen und blanchiert

5 g Backpulver
65-70 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Für den hellen Teig

2 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
125 g Mehl
40 g Mandeln, gemahlen und blanchiert
5 g Backpulver
75 g Crème fraîche
65-70 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Außerdem

50 g Himbeer-Konfitüre

Für die Deko

200 g weiße Kuvertüre
125 g frische Himbeeren
Ein paar Blätter frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform (24 cm Länge oben) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Für den Himbeer-Teig zuerst die Himbeeren mit 20 g Zucker und 1 El Wasser in einem Topf erhitzen. Dann durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen. Anschließend wieder in den Topf geben und auf ca. 75 g einkochen. Anschließend

abkühlen lassen.

4. Inzwischen 2 Eier mit Salz und dem restlichen Zucker (120 g) verrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver auf die Eimasse sieben, sobald sich der Zucker gelöst hat. Die abgekühlte Himbeersauce dazugeben und alles verrühren. Zum Abschluss die geschmolzene Butter dazugeben und unterrühren. Den Teig zur Seite stellen und den hellen Teig zubereite.
5. Für den hellen Teig ebenfalls 2 Eier mit Salz und Zucker verrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver auf die Eimasse sieben, sobald sich der Zucker gelöst hat. Crème fraîche dazugeben und alles verrühren. Zum Abschluss die geschmolzene Butter dazugeben und unterrühren.
6. Zuerst die Hälfte des hellen Teiges in die Backform füllen. Danach den gesamten Himbeer-Teig auf die erste Teigschicht geben. Nun noch den restlichen hellen Teig von den in der Mitte aus beginnend auf den Himbeer-Teig füllen. Mit einer Gabel durch beide Teigschichten ziehen um das typische Marmorkuchen-Muster zu bekommen.
7. Den Kuchen in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Dann mit einem gefetteten, scharfen Messer einmal längs einschneiden. Für weitere 40-45 backen. Stäbchenprobe machen. Evtl. oben abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Kuchen nach der Backzeit einige Minuten in der Form stehen lassen und erst dann aus der Form nehmen.
8. Den noch warmen Kuchen dünn mit Himbeer-Marmelade bestreichen. Diese vorher kurz mit 1 TL Wasser erwärmen (Mikrowelle) und durch ein Sieb streichen. Zum kompletten Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen.
9. Für die Dekoration zuerst die frischen Himbeeren putzen und verlesen. Zur Seite legen.
10. Die Kuvertüre hacken und 160 g davon über dem Wasserbad bei ca. 60°C heißem Wasser schmelzen. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist die restliche Kuvertüre unter die schon geschmolzenen Kuvertüre rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Dann über den abgekühlten Kuchen geben und mit den Himbeeren und einigen Minze-Blättern dekorieren.
11. Kuvertüre trocknen lassen.