

## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 19.01.2024

**Kartoffel-Marmorkuchen mit Schokocreame**

**Für 12-13 Stück**

### Zutaten:

#### Für den Teig:

350 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 g Zartbitterkuvertüre  
 7 Eier (Größe M)  
 200 g Zucker  
 250 g zimmerwarme Butter  
 1 Pck. Vanillezucker  
 3-4 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
 etwas Salz  
 250 g zimmerwarmer Magerquark  
 480 g Weizenmehl (Type 405)  
 1 Pck. Backpulver  
 1 TL Natron

#### Für die Garnitur:

150 g Zartbitterkuvertüre  
 150 g weiße Kuvertüre  
 400 g Schlagsahne  
 2 Blatt weiße Gelatine

#### Außerdem:

Kartoffelpresse  
 Backrahmen (32x24 cm)  
 Weiche Butter zum Einfetten.  
 Backpapier  
 Backblech



### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, abbrausen und in einen mittelgroßen Topf geben. Kartoffeln mit Wasser bedeckt zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 25 Minuten weichkochen.
2. Die Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffeln 20 Minuten abkühlen lassen.
3. Inzwischen 200 g der Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Kuvertüre etwas abkühlen lassen.

**Lucias Tipp:** Für den Teig können Sie die Kuvertüre auch in der Mikrowelle schmelzen.

4. Inzwischen den Rand eines Backrahmens (32x24 cm) mit etwas Butter einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
6. Eier trennen. Eiweiß und 100 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Eischnee schlagen.

7. Eigelb, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale, 100 g Zucker und etwas Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.
8. Erst den Quark, dann die Kartoffeln unterheben.
9. Mehl, Backpulver und Natron mischen.
10. Die Hälfte vom Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehlmischung darauf sieben und mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben. Restlichen Eischnee ebenso unterheben.
11. Die Hälfte des Teiges in Häufchen in den Backrahmen geben.
12. Geschmolzene Kuvertüre unter den restlichen Teig heben, ebenfalls in Häufchen in den Backrahmen geben und mit einer Gabel marmorieren.
13. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 70 Minuten backen. Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter 30 Minuten abkühlen lassen.
14. Inzwischen **für die Garnitur** Zartbitterkuvertüre und weiße Kuvertüre mit einem großen Messer getrennt voneinander hacken und jeweils in eine Schüssel geben.
15. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
16. Die Sahne in einem Topf auf 40 Grad erhitzen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der kochenden Sahne auflösen.
17. Die Hälfte der kochenden Sahne auf die Zartbitterkuvertüre gießen. Die andere Hälfte der kochenden Sahne auf die weiße Kuvertüre gießen und jeweils mit einem Teigschaber glattrühren.
18. Beide Schüsseln 30 Minuten kaltstellen.
19. Beide Kuvertürecremes in Streifen auf den Kuchen gießen und mit einer Gabel marmorieren. Kuchen mindestens 30 Minuten abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.

**Lucias Tipp:** Nach Belieben kann der Kuchen mit geschlagener Sahne angerichtet werden.