

14. März 2012

Marmorkuchen mit Sauerteig nach Pöt

Nachdem ich das Buch von Martin Pöt Stoldt rezensiert hatte, war die Lust groß, auch mal wieder ein Rezept daraus zu backen. Da ich gerade Kuchen brauchte, traf die Entscheidung auf einen Schokokuchen, den ich kurzerhand zu Marmorkuchen umgewandelt habe.

Der Kuchen ist einfach herzustellen, braucht aber erheblich länger für die Endgare als im Rezept angegeben (zumindest bei mir). Man sollte ihn außerdem noch am Backtag verzehren, weil er später eher trocken und gummiartig ist. Am Backtag aber ist er ein Hochgenuss, erst recht, wenn man sich klar macht, dass er nicht mit Backhefe oder Backpulver, sondern nur Sauerteig hergestellt ist.

Weizensauerteig

- 30 g | 30 g | 30 g Weizenmehl 550
- 30 g | 30 g | 30 g Milch
- 15 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 250 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 g Milch
- 3 Esslöffel Kakao
- 1 Teelöffel Zimt
- 100 g Zartbitterschokolade (gerieben)
- 1/2 Teelöffel Salz

Je 30 g Mehl und Milch mit dem Anstellgut mischen und 8 Stunden bei 26-28°C reifen lassen. Erneut je 30 g Milch und Mehl untermischen und 6-8 Stunden bei 22-26°C zur Reife stellen. Zum Schluss nochmals je 30 g der Zutaten zugeben und 3-4 Stunden bei 18-22°C zur Vollreife bringen.

Zucker mit Butter und Ei schaumig schlagen. Den Sauerteig unterrühren, die warme Milch einschlagen und alle übrigen Zutaten außer Schokolade und Kakao mit einem Handrührgerät zu einem flüssigen, Blasen schlagenden Teig verrühren.

Den Teig halbieren. In eine Hälfte den Kakao, in die andere die Schokolade mischen.

Beide Teige in einer gefetteten und bemehlten Kastenform vorsichtig verwirbeln. Die Kastenform sollte etwa halb voll sein.

2-4 Stunden warm zur Gare stellen, bis eine deutliche Volumenvergrößerung stattgefunden hat.

Bei 180°C 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4-5 Stunden

