Marmorgugelhupf



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Backform

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

225 G	Butter
200 G	Zucker
1	Vanillezucker
4	Eier
1 PRISE	Salz
275 G	Mehl
3 TL	Backpulver
4 EL	Milch

15 G	Kakaopulver
15 G	Zucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Eine Gugelhupfform einfetten.
2. Backofen vorheizen.

   Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft 160 °C.
3. Die Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Mixer zusammen schaumig rühren.
4. Jedes Ei ca. eine halbe Minute auf höchster Stufe einrühren.
5. Mehl und Backpulver zusammen mischen und zum Teig sieben.
6. 2 EL Milch zugeben und nochmals gut mischen, bis ein kompakter Teig entsteht.
7. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben.
8. Das Kakaopulver mit 2 EL Milch und Zucker vermischen und mit dem restlichen Teig verrühren.
9. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. So entsteht ein Marmormuster.
10. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 55 Minuten backen.
11. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
12. Den Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben.

Ein zeitloser Klassiker für Jung und Alt.