Mineralwasser Marmor Gugelhupf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 1 Backform

Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

4	Eier
230 G	Zucker
350 G	Mehl
1 PKG	Backpulver
1 PKG	Vanillezucker
130 G	Öl
240 G	Mineralwasser
3 EL	Kakao
	Butter für die Form
	Brösel für die Form

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 ° C vorheizen. Die Gugelhupfform ausfetten und mit Brösel gleichmäßig ausstreuen.
2. Zuerst die Eier kurz aufschlagen, danach alle Zutaten dazu geben und gut miteinander verrühren.
3. Zwei Drittel des Teiges in die Gugelhupfform geben. In das letzte Drittel des Teiges 3 EL Kakao einrühren und gut vermischen.
4. Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen. So entsteht das Marmormuster.
5. Bei 180 ° C im unteren Teil des Backrohres ca. 50 min backen.
6. Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen und erst dann stürzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Probiere doch mal Laufender Landweizenmehl aus.

Ich verwende gerne Laufener Landweizenmehl (W 1000 oder W800) da wir Bio Bauern sind und diesen auch selbst anbauen.