

MARMORGUGELHUPF

★★★★☆ 4.7 bei 182 Bewertungen



Hier hab ich das Rezept für einen beliebten Klassiker für euch – ein fluffiger Marmorgugelhupf.

Zubereitung

- 1 Zuerst ein kleines Stück Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60°C im Backofen schmelzen. Danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und die Brösel darüberstreuen.
- 2 Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren. Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und die Milch abwechselnd unterrühren.
- 3 Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Die zweite Hälfte des Teiges in der Rührschüssel lassen und mit dem Kakaopulver vermischen.
- 4 Jetzt die dunkle Masse ebenfalls in die Gugelhupfform füllen und die beiden Teige mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.
- 5 Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
250 g	Zucker
4	Eier
250 g	Milch
400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

6 Anschließend ein wenig auskühlen lassen, aus der Form stürzen, mit Staubzucker bestreuen und zum Kaffee genießen.

