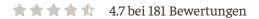
MARMORGUGELHUPF















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

Zubereitung

- 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.
- Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/)) 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.
- Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Die zweite Hälfte des Teiges in der Rührschüssel lassen und mit dem Kakaopulver vermischen.
- Jetzt die dunkle Masse ebenfalls in die Gugelhupfform füllen und die beiden Teige mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.
- Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.





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 Butter10 g Semmelbrösel



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

