

# MARMORGUGELHUPF

★★★★★ 4.7 bei 182 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



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/>)) die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren. Das mit dem Mehl vermischt 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.



## 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.

