

MARMORGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 96 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 drüberstreuen. Den Backofen auf 180°C aufheizen.
- 2** Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Eier dazugeben und weiterrühren.
- 3** Die Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und noch einmal alles kurz und gut vermengen.
- 4** Ungefähr die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Die zweite Hälfte des Teiges in der Rührschüssel lassen, das Kakaopulver dazugeben und verrühren.
- 5** Jetzt die dunkle Masse ebenfalls in die Gugelhupfform füllen und die beiden Teige mit Hilfe eines Löffels vorsichtig spiralförmig durchmischen.
- 6** Den Gugelhupf in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 50 Minuten backen.



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

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

200 g	zimmerwarme Butter
250 g	Zucker
4 Stk.	Eier
250 g	Milch
400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
15 g	Kakaopulver
	etwas zimmerwarme Butter und Brösel für die Gugelhupfform

