

Marmor Gugelhupf

Zutaten für den Teig

300 g Butter
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
370 g Mehl (405-er)
1 Päckchen Backpulver
2-3 EL Milch / bzw. Wasser

Zutaten für dunklen Teig

1/3 vom Teig (ca. 400 g)
40 g Kakao Pulver
25 g Zucker
4-5 EL Milch oder Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
Zutaten abmessen und in einzelnen Schüsseln bereitstellen.
Das erleichtert die Arbeit und man vergisst nichts.

Optimal ist die Verwendung einer Küchenmaschine mit rotierendem Schneebesen oder Knethaken.

Geben sie zuerst die warme Butter in die Rührschüssel und lassen die Maschine bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit durchlaufen. Die Butter wird cremig aufschlagen. Fügen sie dann bei laufender Maschine hintereinander – Zucker, Vanillezucker und/oder auch das Mark einer Vanillestange und eine Prise Salz hinzu.

Wenn alles gut vermischt ist, kommen die Eier einzeln und hintereinander dazu. Warten sie nach jedem Ei, bis die Masse gut verrührt ist, bevor sie das nächste Ei hinzufügen. Das kann von Ei zu Ei knapp eine Minute dauern. Nur so verbinden sich die Zutaten wie gewünscht zu einer homogenen Creme.

Mehl und Backpulver mischen, in 2-3 Portionen dem Teig hinzufügen und laufend glattrühren. Falls der Teig etwas steif wird, geben sie Esslöffelweise etwas Milch oder Wasser hinzu, bis eine streichfähige Konsistenz erreicht ist. Fällt der Teig von einem vollen Esslöffel beim Kippen langsam in die Rührschüssel zurück, ist die Konsistenz optimal.

Nun ein Drittel der Teigmasse in eine zweite Schüssel geben, die 40 g Kakao Pulver, 25 g Zucker und 4-5 Esslöffel Milch oder Wasser mit einem Schneebesen gut verrühren.



Nun haben sie zwei Drittel hellen Teig und ein Drittel dunklen Teig.

Backform vorbereiten:

Gugelhupf 22cm oder eine Kastenform 30-35 cm x 11 cm.

Mit einem Stück warmer Butter gründlich einfetten und mit Semmelbrösel alle Innenflächen pudern. Überschüssiges Paniermehl abklopfen.

Den Teig in drei Schichten in die Backform streichen.

Erst eine helle Schicht, dann die dunkle darüber und zuletzt wieder eine Schicht hellen Teig mit einem Küchenspachtel oder nassen Esslöffel glatt, eben und gleichmäßig verteilen. Nun mit einer Gabel einstechen, während einer halben Umdrehung die Gabel rausziehen und daneben den Vorgang ringsherum wiederholen. Das ergibt die Marmorierung.

Backofen auf **180 °C Grad** (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Auf die zweite Schiene von unten in den Backofen schieben.

Backzeit: ca. **50-60 Minuten**

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen.

Einen Teller auflegen und stürzen.

Der Marmorkuchen löst sich von der Backform und kann nun langsam abkühlen.

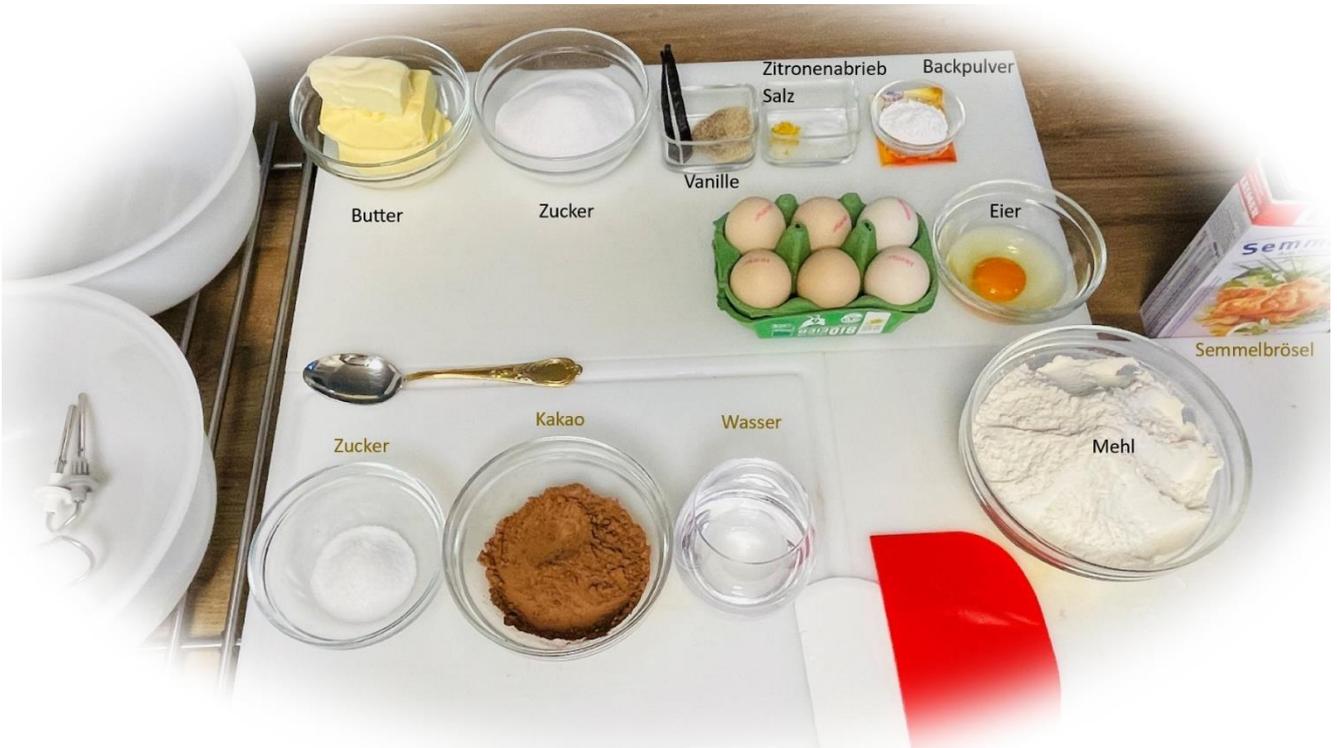
Vor dem Servieren kann man den Marmor Gugelhupf noch mit Puderzucker bestreuen.

Alternativen:

Wer es mag, kann auch die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und/oder etwas Back-Rum-Aroma bzw. 1-2 EL Rum dem Teig hinzufügen.



Zutaten chronologisch bereitgestellt – mit der Butter beginnend...



Eier Frischetest

Eier einzeln in Schüssel aufschlagen, verhindert Eierschalen im Teig und erlaubt eine Sichtprüfung vor der Verarbeitung

