

Marmor - Gugelhupf - Neu

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Keine Angabe

5		Eier (300 g)
300	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
300	Gramm	Mehl
		Salz
3	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

Butter schaumig rühren. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb zur schaumigen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb gut weiter rühren. Das Mehl darauf sieben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter den Teig rühren um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee danach behutsam unterheben.

Unter die Hälfte der Teigmenge das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle Teigportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmenge obenauf geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen (Probe machen: Stricknadel in Teig stechen; wenn noch Teig daran haengen bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken).