

Marmor - Gugelhupf aus Vollkornmehl

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 14 Portionen

200	Gramm	Butter
70	Gramm	Puderzucker
7		Ei trennen
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
1/2		Zitrone(n) - Schale, abgerieben
80	Gramm	Zucker (Rohzucker)
220	Gramm	Mehl (Vollmehl, Dinkel oder Weizen)
1	Messersp.	Backpulver
110	Gramm	Schokolade (Kochschokolade)
		Milch oder Obers nach Bedarf
		Butter und Mehl für die Form
		Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Die Eier trennen. Die handwarme Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter beifügen. Die Eiklar mit Salz und dem Rohzucker zu steifem Schnee schlagen. Nun das Mehl und den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Eventuell noch mit etwas Milch lockern. Ein Drittel der Teigmasse mit zerlassener Schokolade färben. Eine Gugelhupfform buttern und bemehlen. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, die Schokolademasse darauf geben und mit der restlichen hellen Masse abschließen. Die Teigoberfläche glatt streichen und den Gugelhupf im etwas vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei 140°C - 150°C Umluft ca. 1 1/4 Stunden backen (normaler Herd 170°C). Nadelprobe machen! Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten