

Stracciatella - Marmor - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

4		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Schokolade (grob gehackte Koch-Schokolade od. Schokoflocken)
125	ml	Öl
125	ml	Wasser
	Etwas	Aroma (flüssiges Vanillearoma)

Anleitung:

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Vanillearoma schaumig rühren. Öl einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig mengen. Wasser unterrühren, Eischnee unterziehen. Teig teilen, eine Hälfte mit Schokolade vermengen, Teig abwechselnd in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca.50 Minuten backen.