Marmor-Ricotta Gugelhupf

Der Marmor-Ricotta Gugelhupf schmeckt wunderbar und ist besonders saftig und locker. Ein tolles Rezept für den beliebten Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

250 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Vanilleextrakt
5 Stk.	Eier
300 g	Mehl
175 g	Ricotta
1 Packung	Backpulver
20 g	Kakaopulver
2 EL	Milch
	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Marmor-Ricotta Gugelhupf** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupf Form befetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die weiche Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach je ein Ei zugeben und etwa 1 Minute pro Ei unter die Buttermasse schlagen.

3. Das Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd Mehl und Ricotta kurz unter die Masse rühren.

4. Etwa 2/3 vom Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver und Milch verrühren, nun über die helle Masse leeren und mit einer Gabel durchstreichen damit ein Marmor Muster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen.

5. Im Backofen zirka 55 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, es darf kein Teig haften bleiben.

6. Den Kuchen vom Ofen nehmen, zirka 15 Minuten abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen. Den Marmorkuchen vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp