Marmorgugelhupf

Der Marmorgugelhupf gehört zu den Klassikern der österreichischen Kuchen. Kein Wunder, dass viele dieses Rezept kennen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butter (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Eier
6 EL	Kristallzucker
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
400 g	Mehl (glattes)
240 ml	Milch
1 Packung	Backpulver
4 EL	Kakaopulver
1 Schuss	Rum
1 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den saftigen **Marmorgugelhupf** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen und das Eiklar mit dem Kristallzucker steif schlagen. Butter schaumig rühren, dann Staubzucker, Eier und Vanillezucker dazugeben und alles schaumig schlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon in die Eier-Butter-Mischung rieseln lassen. Milch dazugießen und alles gut verrühren. Abwechselnd Mehl und Eischnee unterheben.

3. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten. Die Hälfte des Teigs (oder ein Drittel, wenn man einen größeren Kakaoanteil haben möchte) in die Form füllen. In den Rest des Teigs Kakao und einen Schuss Rum einrühren.

4. Den Teig ebenfalls in die Form füllen und mit einem Löffel einmal wellenartig durch den Teig fahren, so dass das typische Marmormuster entsteht. Teig glatt streichen und auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 55-60 Minuten backen.

5. Der Gugelhupf ist fertig, wenn man ein Holzstäbchen hineinsticht und kein Teig mehr daran kleben bleibt. Den Kuchen dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen, mit Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Zum Marmorgugelhupf schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.