

# Schlemmer-Marmorgugelhupf

Jede Familie hat ihr eigenes Rezept für Marmorkuchen. Der Schlemmer-Marmorgugelhupf wird jedoch ganz bestimmt ebenfalls einen festen Platz im Familien-Kochbuch finden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



Foto: Mario Spann

## Zutaten

250 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Vollmilchschokolade
100 g	Zartbitterschokolade
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 EL	Mehl (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Schlemmer-Marmorgugelhupf** den Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier untermischen.
2. Schlagobers und Salz dazugeben und alles gründlich verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig einarbeiten. Diesen halbieren und in zwei Schüsseln aufteilen.

3. Die Hälfte der Vollmilch- und Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die andere Hälfte sehr klein raspeln oder würfeln. Die komplette Schokolade in eine Teighälfte rühren.
4. Eine Gugelhupf-Form mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Hälfte des hellen Teigs in die Form füllen, dann den dunklen Teig darauf geben und schließlich den Rest des hellen Teigs einfüllen.
5. Mit einer Gabel kurvenförmig durch den Teig ziehen, so dass das typische Marmormuster entsteht, nachdem der Kuchen benannt ist. Ca. 1 Stunde im Ofen backen.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Komplet abkühlen lassen, nach Belieben mit etwas Staubzucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Zum Schlemmer-Marmorgugelhupf schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.