



Flaumiger Marmorgugelhupf

Zutaten:

- 5 Eiklar / Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 120 g Kristallzucker
- 250 g Butter
- 120 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 5 Dotter / Eigelb
- 7 Esslöffel Milch
- 1 Stamerl Rum (2 cl)
- 250 g Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 EL Kakao
- ca. 3 EL Milch

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!!!!

Zubereitung:

Eier trennen. Aus den 5 Eiklar, Salz, Kristallzucker und Vanillezucker einen steifen Schnee schlagen.

Die Butter mit dem Staubzucker cremig rühren und die Dotter einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Die Milch und den Rum dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Eischnee unter die Masse heben.

Kakao mit der Milch cremig verrühren.

Die Gugelhupf Teig in zwei Teile teilen und in einen Teil den Kakao unterheben.

Die Masse abwechselnd in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf Form füllen, mit einem Spieß spiralförmig durch den Teig fahren und ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober und Unterhitze backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Gugelhupf ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, auf einen Kuchenteller stürzen, Form abnehmen und auskühlen lassen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.