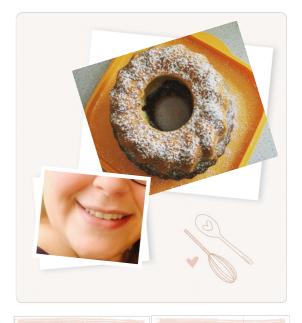
# Reyept für Marmorkuchen (Gugelhupf)

### **VON** Yvonne

#### ZUTATEN

225 g Margarine	2 EL Milch
150 g Zucker	Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	
1 Pr. Salz	
4 Stk. Eier	
275 g Mehl	
3 TL Backpulver	
2 EL Milch	
15 g Backkakao	
15 g Zucker	



1 Portionen

7 E I T 90 Min

## ZUBEREITUNG

Margarine, Zucker (150g), Vanillezucker und Salz mit dem Mixer zu gebundenen

Masse verrühren.

Anschließend die Eier nach und nach zugeben und gut durchmixen. Nun noch abwechselnd das Mehl, Backpulver und 2 EL Milch dazugeben.

Etwa 2/3 des Teiges in eine Gugelhupfform, diese vorher gut einfetten, (Durchmesser 22cm) geben. Den restlichen Teig mit dem Backkako, 15g Zucker

und den 2 EL Milch mixen.

Den dunklen Teig nun auf dem hellen verteilen und mit der Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: 180 Grad und Heißluft: 160 Grad. Backzeit ca. 55 Minuten.



## ZUBEREITUNG

Fertig! :)	

