

Rezept 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	



PORTIONEN
1 Portionen

ZEIT
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 durchmischen. 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.



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Fertig! :)



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.