

Marmor-Gugelhupf

Zutaten*:

250 g Butter, weich und gestückelt
 250 g Zucker
 250 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver
 5 Eigelb
 5 Eiweiss
 ½ dl Milch
 ausgekratztes Mark einer halben Vanille- Schote
 25 g ungesüsster Kakao
 1 ½ EL dunkler Rum
 wenig Butter wenig Mehl für die Gugelhupf-Form
 Puderzucker zum Bestreuen

**Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie Zimmertemperatur annehmen können. Haben alle Zutaten die gleiche Temperatur, so lassen sie sich einfacher vermengen.*

Zubereitung:

Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Dann nach für nach zwei Drittel des Zuckers, die Eigelb und das Vanillemark dazu geben und alles zusammen nochmals kräftig schaumig schlagen. Dann die Milch dazugeben und kräftigiterrühren.

Das Backpulver mit dem Mehl mischen und portionenweise zum Teig geben. Dabei möglichst kurz rühren. (Handrührwerk oder Mixer auf kleinster Stufe). Wird der Teig nach der Zugabe des Mehls zu lange gerührt, wird er zäh.

Dann den Teig im Verhältnis 2:1 aufteilen und in je separate Schüsseln geben. Kakao und Rum zum kleineren Teig geben und gut untermischen.

Die Eiweisse mit dem verbliebenen Zucker steif schlagen und den Eischnee im Verhältnis 1:3 aufteilen. Anschliessend den einen Drittel des Eischnees mit einem Schwingbesen vorsichtig unter den dunklen Teig heben. Der restliche Eischnee unter den hellen Teig ziehen.

Die Gugelhupf-Form ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte der hellen Teigmasse in die Form füllen. Die dunkle Teigmasse darauf verteilen und dann zum Schluss noch den restlichen hellen Teig gleichmässig darauf verteilen. Dann eine Gabel mehrere Male schleifenartig durch den Teig ziehen. So entsteht die Marmorierung.

Den Kuchen in den auf etwa 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 50 Minuten backen. Stäbchen-Probe machen: Mit einer Stricknadel oder einem Messer tief in den Teig stechen. Bleibt kein Teig daran hängen, ist der Kuchen fertig gebacken.

Den Kuchen gut auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
