



Marmorguglhupf saftig

Saftiger Marmor-Guglhupf.

Zutaten

Menge	Zutat
3	Eier
300 g	Mehl glatt
300 g	Kristallzucker
125 g	Butter
125 ml	Milch
2 EL	Kakaopulver
1 cl	Rum
0.5 Pkg	Backpulver
1 Pkg	Vanillezucker

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Heller Teig (25 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 3 Eiklar (Eiweiß) in einer Schüssel mit dem Mixer zu einem Schnee schlagen. In einer weiteren Schüssel
3 Eidotter (Eigelb)
300 g Kristallzucker
1 Pkg Vanillezucker und
125 g Butter (zimmerwarm) schaumig rühren. Nun auf einem Teller
300 g Mehl glatt zusammen mit
0.5 Pkg Backpulver (geseibt) vermischen und in den Teig einrühren. Dazu noch
125 ml Milch unterrühren. Nun den bereits fertigen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse nun in 2 Teile aufteilen. |
|--------------------------|----|--|

Dunkler Teig (5 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	2 EL Kakaopulver und 1 cl Rum in eine Hälfte gut untermischen.

Backen (50 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	Nun die beiden Teig-Hälften abwechselnd in eine befettete und bemehlte Guglhupf-Form einfüllen. Das Ganze nun bei 180°C im Backrohr rund 50 Minuten backen. Nach rund 30 Minuten mit Alu-Folie abdecken, damit der Guglhupf nicht verbrennt.
--------------------------	----	--

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Keine Bewertung

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

1 Stunde 20 Minuten

• **Preiskategorie**