Marmorgugelhupf

Hallo!

Marmorgugelhupf geht immer – findet Ihr nicht? Besonders bei den Kindern ist er sehr beliebt. Also haben wir am Wochenende Marmorgugelhupf gebacken. Mit tatkräftiger Unterstützung der Kids.

Obwohl ganz ehrlich, ganz so entspannt ist das Backen mit Kindern nicht immer, wenn danach alles wirklich alles voll Mehl und Zucker ist, der Teig beim Mixen die Küchenkästen und Wand vollspritzt, die Zubereitung des Teiges anstatt 20 Minuten fast 1 Stunde dauert, werden meine Nerven schon etwas belastet. Aber wenn man dann sieht, mit wie viel Eifer und Begeisterung die lieben Kids dabei sind, erträgt man das nachherige Aufräumen leichter.

Dieser Marmorgugelhupf ist superschnell zubereitet. Man braucht nicht zwei Eischnee schlagen. Alle anderen Marmorkuchen Rezepte, die ich kenne, werden mit Eischnee gemacht. Eines sei noch garantiert und zwar die Gelingsicherheit. Dieser Kuchen ist noch NIE schief gegangen, funktioniert immer und ist superlecker.

Marmorgugelhupf

Zutaten:

4 Eier

170 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

220 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

250 ml Obers/Sahne

2 EL Backkakao

2 EL Milch

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und eßlöffelweise unter die Eimasse mixen. Die Sahne/Obers steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und Mehl ausstäuben. Die Hälfte der Teigmasse einfüllen. Zur anderen Teighälfte den Backkakao und die Milch geben und unterrühren. Auf der hellen Teigmasse verteilen und mit Hilfe einer Gabel die beiden Massen leicht vermischen. Bei 170°C zirka 50 Minuten backen.

Ein kleiner Tipp für Backkakao! Immer bei Verwendung von Backkakao in einem Teig geht etwas Flüssigkeit dazu. Kakao macht den Kuchen trocken und fest. Durch die Flüssigkeit bleibt er flaumig.

Mit diesem Marmorgugelhupf sind wir also in den Wonnemonat Mai gestartet. Momentan warte ich zwar noch auf die Wonne aber der Mai hat ja gerade erst begonnen. Also hoffen wir auf viel Sonne, gemütliche Eis-ess-Nachmittage, leckere Grillabende, Barfuß-in-der-Wiese-laufen-Tage und Vielleicht den ein oder anderen Badetag.