

## Marmorgugelhupf

Hallo!  
Marmorgugelhupf geht immer – findet Ihr nicht? Besonders bei  
wöchentliche Marmorgugelhupf beliebt. Also habe ich  
Unterstützung der Kids gebacken. Mit tatkräftiger  
obwohl ganz heimlich, wenn danach so entspannt ist, das Backen mit  
Mehl und Zucker spritzt, die Zubereitung des Teiges in einem  
Mandlwand lässt 1 Stunde, die Zubereitung des Teiges in einem  
etwas belastet. Aber wenn man Kids dabei sind, erträgt man das  
Häckerige Aufräumen leichter.



Dieser Marmorgugelhupf ist superschnell zubereitet. Man braucht nur ein Rezept. Einfach kennzeichnen und mit Pflaster  
Marmorkuchen Rezept: Einfach kennzeichnen und mit Pflaster  
gemacht. Ich habe so einen Kuchen gebackt und er ist  
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 Ei-Masse mixen. Sahne steif schlagen und unter die Teigmasse  
heben. Eine Gugelhupf-Form mit Butter ausstreichen und Mehl  
ausstreuen. Die Hälfte der Teigmasse einfüllen. Milch und  
Zucker geben. Auf der Hälfte den Backkakao und die Milch geben und  
mit der Sahne auf der anderen Seite einfüllen. 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 gibt er was Flüssigkeit dazu. Damit der Kuchen trocken und fest. Durch die Flüssigkeit bleibt er flaumig.



Mit diesem Marmorgugelhupf sind wir also in den Wonnemonat  
einer der schönsten Momente der Fahrt erst begonnen. Also Hoffen wir  
auf viel Sonne, Blauflucht und Eiswiese. Nachmittage, Hoffen wir  
vielleicht den ein oder anderen Badetag.

