

# Marmor Gugelhupf

Lockerer Marmorgugelhupf - mit Schokostückchen und Schoko-Guss ist der Klassiker wie nach Omas Rezept einfach gemacht.

etwa 18 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):**

Fett

## Rührteig zubereiten:

300 g weiche Butter oder Margarine

275 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

etwa 3 EL Milch

## Außerdem:

20 g Dr. Oetker Kakao

20 g Zucker

etwa 2 ½ EL Milch

75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

## Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

## Wie backe ich einen Marmor Gugelhupf?:

### 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### ④ Verzieren:

Dunkle Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Mit Hilfe eines Esslöffels die Kuvertüre auf den Kuchen geben und an den Seiten herunterlaufen lassen. Von der weißen Kuvertüre mit Hilfe eines Sparschälers Späne abhobeln und auf den Marmor Gugelhupf geben. Dunkle Kuvertüre fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfridgeeignet.
- Der Marmorkuchen kann auch in einer gefetteten Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) gebacken werden.

