


Marmorgugelhupf mit Schokotropfen

Lockerer Marmorkuchen - einfach gemacht und mit Schokostückchen und Schoko-Guss wird der Klassiker noch leckerer.

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 Marmorkuchen mit Schokostückchen?:

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 untermischen. 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 Kuchen geben. Dunkle Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

