

Nussiger Marmorgugelhupf

Saftiger glutenfreier Marmorkuchen- der Klassiker als Gugelhupf mit Haselnüssen, Maismehl und Schokoladen-Guss.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

1 EL Maismehl oder gemahlene Haselnüsse

Rührteig:

100 g Zartbitterschokolade

5 Eiweiß (Größe M)

200 g Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

3 EL Rum

130 g Maismehl

2 TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Außerdem:

30 g gehobelte Haselnüsse

50 g Zartbitterschokolade

1 TL Speiseöl

Wie backe ich einen glutenfreien Marmorkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Zartbitterschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Gugelhupfform fetten und mit Maismehl oder Nüssen austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach übrigen Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb auf höchster Stufe unterrühren. Milch und Rum unterrühren. Maismehl mit Backin und Nüssen mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee mit einem Teigschaber unterheben. Etwa 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform geben. Geschmolzene Schokolade kurz unter den übrigen Teig mischen und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer 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 45 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, auf einen Teller geben und erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und gut verrühren. Guss über den Kuchen "laufen" lassen, mit den Haselnussblättchen bestreuen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum durch Milch ersetzt werden.
- Für einen Marmorkuchen mit Kaffee-Geschmack die Zartbitterschokolade durch Edelbitterschokolade austauschen und den dunklen Teig zusätzlich mit einem Portionsbeutel Instant-Espressopulver, aufgelöst in 3 Esslöffeln heißem Wasser, verfeinern.

