

SCHNELLER MARMORGUGELHUPF

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 3 gehäufte EL Kakaopulver
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Mixer sehr cremig schlagen. Die Eier nach und nach gut unterrühren. Die Masse mit der Milch vermischen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte mit Kakaopulver gut vermischen. Den dunklen Teig ebenfalls in die Gugelhupfform füllen und glattstreichen. Im Ofen etwa 50-60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.