



MARMORKUCHEN

DAS GRUNDREZEPT

DIE ZUTATEN:

- 5 Eigelb, Gr. M
- 5 Eiweiß, Gr. M
- 1 Prise Salz
- 250 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker oder 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Fl. Rum-Aroma (kann auch weg gelassen werden)
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 250 ml Speiseöl
- 375 g Weizenmehl, Typ 405
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Backkakao

DIE ZUBEREITUNG:

1. Heize den Backofen auf 180° C Ober-/ Unterhitze vor.
2. Schlage in einer Schüssel Eiweiß und Salz steif und stelle den Eischnee beiseite.
3. Schlage in einer weiteren Schüssel Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig. Füge Rum-Aroma, lauwarmes Wasser und Speiseöl hinzu und verrühre alles gut miteinander.
4. Siebe nun das Mehl, sowie Backpulver darüber und rühre so lange weiter, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.
5. Hebe im Anschluss mit einem Teigschaber den Eischnee vorsichtig unter die Teig. Teile diesen in zwei Hälften und hebe unter eine Hälfte den Kakao.
6. Fette deine Gugelhupfform aus. Hierfür kannst du Butter verwenden und die Form im Anschluss mit Mehl ausklopfen oder du nutzt ein Backtrennspray. Das findest du im Supermarkt und funktioniert einwandfrei. So mach ich's immer.
7. Verteile nun deinen hellen sowie dunklen Teig schichtweise in deiner Backform.
8. Nun kommt der Gugelhupf für 40-50 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Um zu prüfen, ob dein Kuchen fertig ist, nutzt du die Stäbchenprobe. Hierfür nimmst du ein langes Holzstäbchen oder eine Strichnadel und steckst sie in den Kuchen. Ist sie, nachdem du sie heraus gezogen hast, trocken, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Ofen genommen werden.
9. Gib deinem Gugelhupf 10 Minuten Zeit um etwas auszukühlen. In der Zeit wird er außen etwas fester und zieht sich ein wenig zusammen. Dadurch lässt er sich besser aus der Form lösen. Stürze ihn im Anschluss auf ein Kuchengitter und lasse den Gugelhupf vollständig auskühlen.

Jetzt kann der Gugelhupf nach Lust und Laune verziert werden - entweder mit Puderzucker oder aber mit Zuckerglasur oder flüssiger Schokolade. Deiner Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt!