Marmor-Guglhupf

Dieser Marmorkuchen ist so lecker, fluffig und saftig, dass ihn bisher wirklich jeder sehr gerne „verschlungen“ hat.

Sollte wider Erwarten doch etwas übrig bleiben, bleibt er – gut in Alufolie verpackt – auch ein paar Tage noch saftig.



<u>Für einen Guglhupf :</u>

250 gr. Butter

250 gr. feinster Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

250 gr. Mehl

100 gr. Speisestärke

1 Pä. Backpulver

4 Eier, getrennt

2 EL Rum

250 ml Milch

3 EL Kakaopulver, gesiebt

Puderzucker

etwas Butter zum Einfetten der Backform

(n.B. 1/4 – 1/2 TL arabisches Kaffeegewürz von Schuhbeck)

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Guglhupfform gut mit Butter einfetten.

Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz sehr steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Rum schaumig rühren. Nach und nach die vier Eidotter unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben.

Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Eischnee unterheben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Hälfte der Teigmasse in die gefettete Guglhupfform geben.

Den restlichen Teig mit Kakaopulver gründlich vermengen.

(Nach Belieben kann man in die dunkle Teigmasse etwas arabisches Kaffeegewürz einrühren.)

Den dunklen Teig in die Kuchenform füllen. Mit einem Holzstäbchen oder dem Kochlöffelstiel vorsichtig durch die zwei Teigschichten stechen und wieder nach oben ziehen. So oft wiederholen, bis man die Backform einmal so durchzogen hat.

70 – 75 minuten auf mittlerer Schiene backen lassen.

Quelle : chefkoch



Id
eal auch als Geburtstagskuchen !!!