

# Marmorgugelhupf





---

Heute zeige ich euch ein Rezept, das es in meiner Kindheit schon gab. Allerdings machte meine Mutter immer die doppelte Masse und der Teig wurde in einer Auflaufform gebacken, so sehr mochten wir den Marmorkuchen. Bei mir gibt es das Rezept in seiner ursprünglichen Form, als Marmorgugelhupf.

**Zutaten:**

250 g Kristallzucker fein

4 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

1/8 l Öl

1/8 l Wasser

250 g Mehl universal

1/2 Pkg. Backpulver

2 Essl. Kakaopulver

---

### **Zubereitung:**

Die Eier trennen und die Dotter mit Öl, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr schaumig rühren. Das Eiweiß zu festen Schnee schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Wasser unter die Teigmasse einrühren. Zum Abschluss den steifen Eischnee vorsichtig unterheben und 2/3 dieser Masse in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen. Den restlichen Teig mit 2 Esslöffel Kakaopulver verrühren und über die helle Teigmasse verteilen. Eine Gabel kreisförmig durch die Teigmasse ziehen, dadurch entsteht die Marmorierung, danach in dem vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.