

Marmor Kuchen eine Guglhupfform



für den Teig:

6 Eier
240 g Butter
210 g Zucker
1/2 Vanilleschote
50 ml Milch
250 g Mehl
2,5 TL Backpulver

50 g Kakao
70 ml Milch
100 g Zucker

Puderzucker



So geht's

Die Eier mit der zimmerwarmen Butter und dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 5-6 Minuten cremig aufschlagen. Milch und das Innere der Vanilleschote zugeben, Mehl und Backpulver vermengen und gut unterrühren.

Nun etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Guglhupfform geben.

Kakao, Milch und Zucker nun zum restlichen Teig geben und erneut verrühren. Mit einem Esslöffel den dunklen Teig rundum auf den hellen Teig geben und mit der Gabel spiralförmig unterziehen. So entsteht die hübsche Marmorierung.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober/Unterhitze) ca. 60 min backen.

Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.