

Kleiner Marmor-Gugelhupf

...ein leckerer Klassiker mit Kakao



Rezept für eine Gugelhupf-Form von 18 bis 20 cm ø

- 125 g weiche Butter
  - 1 Päckchen Vanillinzucker
  - 100 g Zucker
  - 1 kleines Gläschen Rum (wenn Kinder mitessen, den Rum weg lassen)
  - 1 Prise Salz
  - 2 Eier mittlerer Größe
  - 150 g Mehl Type 405
  - 2 gestrichene TL Backpulver
  - 2 EL Milch
  - 1 gehäufte TL Kakaopulver
1. Den Backofen auf 180° Vorheizen Ober/Unterhitze
  2. Die Gugelhupf-Form leicht einfetten
  3. Mehl mit dem Backpulver mischen
  4. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer geschmeidig rühren
  5. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und Rum unterrühren
  6. Die Eier einzeln unterschlagen, dabei jeweils ca. eine ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren

7. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und 1 EL Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren
8. 2/3 des Teiges dann in die gefettete Gugelhupf-Form füllen. In den übrigen hellen Teig dann das Kakaopulver und 1 EL Milch unterrühren
9. Den dunklen Teig jetzt über den hellen Teig in Form füllen. Eine Gabel spiralförmig durch den gesamten Teig ziehen. So entsteht die Marmorierung
10. Die Form in den vorgeheizten Backofen in das **untere Drittel** stellen und ca. 45-50 Min. backen
11. Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen. Wer mag, streut noch Puderzucker über den fertigen Kuchen



*Viel Spaß beim Backen*

---