Marmorkuchen/Marmor-Gugelhupf



Zutaten

Zutaten für 1 Gugelhupfform:

Rührteig:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- 20 g Kakaopulver
- 4 Esslöffel Milch

Außerdem:

- Semmelbrösel und Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Butter oder Margarine schaumig rühren.
2. 200 g Zucker, Vanillinzucker und Salz nach und nach mit den Eiern unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.
4. In einer anderen Schüssel den Kakao mit 4 Esslöffel Milch und dem restlichen Zucker gut mischen.
5. Ein Drittel des Teiges in die Schüssel geben und die Kakaomilch gut unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbrösel bestäuben.
6. Den weißen Teig einfüllen und glatt streichen. Den schwarzen Teig darüber geben und mit einer Gabel spiralförmig durch den eingeschichteten Teig ziehen. So kommt die Marmorierung zustande.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 60 Minuten backen.
8. Nach dem Backen den Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.
9. Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.