



MARMORGUGLHUPF

1. Die Gugelhupfform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl austreuen. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. 300 g Mehl und Backpulver versieben. Eier trennen. Eidotter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Milch und 80 g Mehl glatt rühren und nach und nach zugeben. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehlmischung beimengen. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben, zu cremigem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
3. Die Masse $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ aufteilen. Kakao und Rum glatt rühren und unter die $\frac{1}{3}$ Masse mischen. Beide Massen abwechselnd in die Gugelhupfform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. backen. 10 Min. in der Form auskühlen lassen, aus der Form stürzen, vollständig abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPFFORM MIT WASSERINHALT 1,8 L

Gugelhupfmasse:

- 7 Eier
- 150 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 200 ml Milch
- 380 g Mehl
- 150 g Kristallzucker
- 1 Packerl Backpulver
- 150 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 1 gehäufte EL Kakao
- 2 EL Rum 38 %