



Einfacher Marmor Gugelhupf

Zutaten:

- 250 g Butter
- 240 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 5 Dotter
- 5 Eiklar
- 250 g Mehl (ich hab Universalmehl genommen)
- 1 Pkg. Backpulver
- 7 Esslöffel Milch
- 1 Stamerl Rum (2 cl)

Aus 5 Eiklar einen steifen Schnee schlagen.

Die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Dotter einzeln zugeben. Die Milch und den Rum dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Eischnee unter die Masse heben.

Die Masse in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf Form füllen und ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober und Unterhitze backen.

Wer einen Marmorgugelhupf will, teilt den Teig in zwei Teile. Zu einem Teil der Masse 2-3 Esslöffel Kakaopulver untermischen und abwechselnd hellen und dunklen Teig in die Form geben.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.