

Marmorgugelhupf von Angela



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Feinkristallzucker	275 g
Salz	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	375 g
Kirschrum	3 Esslöffel
Kochschokolade	50 g
Gehackte Mandeln	50 g
Margarine / Thea	375 g
Kakaopulver	15 g
Vollmilch	5 Esslöffel
Fett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rezept für leckeren Marmorkuchen :

1. Das Backrohr vorheizen (180°C)
2. Gugelhupf-Form ausfetten und mit Mehl bestäuben
3. Thea, 250 g Kristallzucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Rum, Mehl und Backpulver gut vermischen
4. 2/3 des Teiges in die Form füllen
5. In den restlichen Teig Kakao, Schokoladenstücke, Milch, den restlichen Kristallzucker (25 Gramm) und die Mandeln einarbeiten
6. Den dunklen Teig ebenfalls in die Form geben, dunkle und helle Masse etwas vermischen und bei 160-180°C ca. 1 Stunde backen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-579-Marmorgugelhupf-von-Angela.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at