

Grosis Marmor-Gugelhupf

Kategorien: Backen, Kuchen, Rührteig, Schokolade

Menge: 1 Große Marmorkuchenform

Zutaten

250GrammZucker

250GrammWeiche Butter

1 Vanillezucker

5 Eier

150 mlSahne

1 PriseSalz

300GrammMehl

2 Teel.Backpulver

200GrammKochschokolade

Quelle

nach

Arte Culinaria

Erfasst *RK* 29.08.2008 von

Eva Ohrem

Zubereitung

Zucker, weiche Butter und Vanillezucker zusammen schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Eier nacheinander beifügen und rühren, bis die Masse hell wird.

Sahne und Salz beifügen und gut mischen.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Eicreme heben, die Hälfte dieses Teiges in eine zweite Schüssel geben.

Die Hälfte der Kochschokolade schmelzen, die andere Hälfte in Würfelchen schneiden; alles unter einen der beiden Teige mischen.

Eine Marmorkuchenform buttern und mehlen. Zuerst etwas hellen Teig in die Form einfüllen, dann den dunklen Teig darauf geben und mit dem restlichen hellen Teig bedecken. Mit einer Gabel die beiden Teige kurvenförmig durchziehen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Den Kuchen backen und danach etwas ruhen lassen; aus der Form stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Backen bei 190° Unter-/Oberhitze; 60 Minuten; auf der 1. Einschubleiste von unten

Anmerkung

Je 100 Gramm Vollmilch- und Zartbitterschokolade