Rezept

Marmorguglhupf

Ein Rezept von Marmorguglhupf, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	weiche Butter
	Mark von 1 Vanilleschote
6	zimmerwarme Eier (M)
	Butter und Mehl für die Form
1 TL	Sonnenblumenöl
150 g	Speisestärke
250 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
	fein aberiebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück (1 Guglhupfform, 24 cm Ø und ca. 1,5 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl unterrühen und die Kuvertüre lauwarm abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Gugelhupfform dünn, aber gründlich mit Butter einfetten und gleichmäßig mit Mehl einstäuben, überschüssiges Mehl herausklopfen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen.

3. Den Puderzucker mit der Butter und dem Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben (ersatzweise mit Rührschüssel und Handrührgerät arbeiten), mit den Quirlen in 5 Min. hell und cremig schlagen. Vanillemark, Zitronenschale und 1 Ei dazugeben und gut unterrühren. Dann die Creme weitere 6-7 Min. schlagen, dabei nach und nach die restlichen Eier dazugeben. Zum Schluss die Mehlmischung bei geringer Laufleistung langsam unterrühren.

4. Von dem Teig ca. 300 g abnehmen und in eine zweite Schüssel geben, lauwarme Kuvertüre unterrühren. Ein Drittel des hellen Teigs in die Gugelhupfform füllen, die Hälfte des Schokoteigs darauf verteilen. Das zweite Drittel des hellen Teigs einfüllen, darauf den restlichen Schokoteig verteilen, mit dem übrigen hellen Teig abschließen. Eine Fleischgabel in den Teig stecken und diese vorsichtig von unten nach oben in einer kreisförmigen Bewegung durch den ganzen Teig ziehen. Den Vorgang noch einmal wiederholen und so die schöne Marmorierung in den Teig »formen«.

5. Guglhupf im Ofen (Mitte, Umluft 155°) ca. 1 Std. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel werden sollte, einfach mit Alufolie abdecken. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Hineinstechen mit einem dünnen Holzstab keine Teigreste daran haften bleiben. Kuchen dann aus dem Ofen holen, 10 Min. abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und noch warm dick mit Puderzucker bestäuben. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, in Stücke teilen und servieren.