

## Rezept

# Marmor-Guglhupf

Ein Rezept von Marmor-Guglhupf, am 20.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	kleine Bio-Zitrone	<b>1/4</b>	Vanilleschote
<b>1</b>	Ei	<b>50 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>160 ml</b>	Milch	<b>75 g</b>	Zucker
	Salz	<b>2 TL</b>	Rum (nach Belieben)
<b>200 g</b>	Mehl	<b>1 TL</b>	Backpulver (4 g)
<b>15 g</b>	Kakaopulver		evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen
	Puderzucker zum Bestäuben		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
2. Das Ei mit Öl, 120 ml Milch, Zucker, Zitronenschale, Vanillemark, Salz und nach Wunsch Rum mit dem Schneebesen gut verrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel rasch unterheben. Zwei Drittel des Teiges in die Förmchen füllen. Den restlichen Teig mit der übrigen Milch und dem Kakaopulver verrühren und auf den hellen Teig geben. Den Teig mit einem Teelöffelstiel kreisförmig durchziehen, sodass das typische Marmormuster entsteht.
4. Die Kächlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.