



Chai-Marmor-Gugelhupf

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht  bis zu 70 Min.**Zutaten:****Rührteig:**

100 ml Milch
etwa 15 g Chai Tee
1 EL Honig
125 g Butter oder Margarine, weich
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
225 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Ausserdem:

2 EL Kakaopulver
1 EL Zucker
3 EL Milch

Zum Verzieren:

75 g Kuvertüre

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Chai-Tee und Honig zugeben und etwa 5 Min. ziehen lassen. Chai-Milch durch ein Sieb giessen und erkalten lassen. Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Chai-Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Etwa die Hälfte des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker und Milch unter den übrigen hellen Teig rühren. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: 30 Minuten

Kuchen in der Form 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

Etwa 2 EL der Kuvertüre auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Restliche Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, etwas fest werden lassen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Soll der Kuchen in einer grossen Gugelhupfform (Ø 22 cm) gebacken werden, einfach die Zutaten verdoppeln; die Backzeit beträgt dann etwa 50 Min.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.