


Marmorgugelhupf mit Hermann-Teig

etwa 16 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse mit Hermann-Teig:

350 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
3 Eier
etwa 200 g Hermann-Teig
1 Prise Salz

Zum Unterrühren:

2 EL Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Eine Gugelhupfform (22 cm Ø) gut fetten und mit Mehl bestreuen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

3 Zum Unterrühren:

1/3 der Masse mit Kakao verrühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in die vorbereitete Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit das Marmor Muster entsteht.

4 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 55 Minuten



Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- 100 g gehackte Mandeln, Haselnüsse oder Dr. Oetker Raspelschokolade unterrühren.

