



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 g	Butter
65 g	Staubzucker
65 g	Kristallzucker
170 g	Mehl (glatt)
5 g	Backpulver
15 g	Kakao
6 EL	Milch (lauwarm)
4 Stk.	Eier
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Zitronenschalen, unbehandelt
	Fett

Mein persönlicher Tipp

Das Eiklar lässt sich nur zum Schnee schlagen, wenn kein Dotter oder Butter dabei ist. Dieser Kuchen passt immer und weckt Kindheitserinnerungen.



Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Marmorguglhupf



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Eiklar vom Dotter trennen.
- o Das Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu steifem Schnee schlagen.
- o In einer eigen Rührschüssel zimmerwarme Butter mit Staub- und Vanillezucker sowie Zitronenschale schaumig rühren.
- o Eidotter nach und nach einrühren, bis eine flaumige Masse entsteht.
- o Das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit Milch untermengen.
- o Ein Drittel der Masse wegnehmen und mit dem Kakao abrühren.
- o Den Schnee entsprechend auf beide Massen aufteilen und darunter heben.
- o Backform mit Fett ausstreichen, mit Mehl ausstauben.
- o Die halbe Menge der weißen Teigmasse in die Form füllen, dunkle Masse auffüllen.
- o Eine Gabel zweimal kreisförmig durch die Masse ziehen – dadurch entsteht das charakteristische Marmormuster.
- o Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 Grad backen.
- o Backdauer: ca. 50 bis 60 Minuten.
- o Nach dem Backen kurz in der Form rasten lassen und erst dann stürzen, ev. mit Zucker bestreuen.

Quellen:



Friederike Schmitl: *Privatrezept*



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

