



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

Quellen:

- Friederike Schmitl: *Privatrezept*

Marmorguglhupf

Zubereitung

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