

## Klassischer Marmorgugelhupf

Kuchen &amp; Gebäck

Herbst

Jause

Kinder

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Für den Manner Marmorgugelhupf eine Gugelhupfform sorgfältig einfetten und mit Mehl ausstäuben. Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker gut aufschlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe dazugeben. Den Eischnee schlagen und bei Seite stellen. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung und die Milch abwechselnd zur Masse dazugeben und nur kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in zwei Schüsseln aufteilen. Die Manner Chocolate in kleine Stücke hacken und langsam im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade in eine Hälfte des Teiges einrühren. Nun die Gugelhupfform abwechselnd mit heller und dunkler Masse befüllen und zuletzt mit einer Gabel ein Muster ziehen. Den Gugelhupf für ca. 45 Minuten backen. Vor dem Stürzen der Form 10 Minuten auskühlen lassen.



### Zutaten

---

300 g Mehl

---

200 g Butter (zimmerwarm)

---

150 g Staubzucker

---

200 ml Milch

---

3 Eier

---

1 TL Vanillezucker

---

1 TL Backpulver

---

1 Prise Salz

---

150 g Manner Chocolate