

## Apfelmus-Marmorgugelhupf



### ZUBEREITUNG

Gugelhupfform mit Butter oder Magarine einfetten und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

Dotter, Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Apfelmus und Milch dazugeben. Zum Schluss das Mehl mit Backpulver vermischt abwechselnd mit dem Eischnee unterheben.

2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen.

Dem restlichen Teig das Kakaopulver einrühren und die Kakaomasse auf den hellen Teig streichen und mit einer Gabel vorsichtig unterrühren.

Ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Mit Staubzucker bestreut servieren.

### ZUTATEN

100 g Butter oder Magarine

200 g Apfelmus

4 Stk. Eier

180 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

380 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

0,125 l Milch

15 g Kakaopulver

1 Msp. Zitronenschale