

Wenn Schoko und Vanille zusammen hüpfen Marmor-Gugelhupf

250g	Butter (zimmerwarm)
250g	Zucker
1 PK	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
250g	Dinkelmehl
50g	Speisestärke
2 TL	Weinsteinbackpulver
50ml	Schlagsahne
100g	dunkle Kuvertüre
½	Vanilleschote
Etwas	Puderzucker zum Bestäuben

Gugelhupfform (2l Inhalt)

Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers (oder dem Schneebesen der Küchenmaschine) in 10 Minuten schaumig-weiß aufschlagen. Danach die Eier einzeln unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach abwechselnd mit der Sahne zur Buttermasse geben und nur kurz untermischen.

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Gugelhupfform mit etwas Butter einfetten und mit wenig Mehl ausstäuben.

Teig halbieren, die Kuvertüre unter 1. Teighälfte, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote unter die andere Teighälfte rühren.

Vanille- und Schokoteig löffelweise abwechselnd in die Form füllen.

Teig mit einer Gabel marmorieren. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C ca. 50- 60 Min. backen. 10 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

