

ZEBRA MARMORKUCHEN / GUGELHUPF / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

#96



Dieser klassische Gugelhupf überrascht beim Anschnitt durch das hübsche Zebra-Muster. Das Muster könnt ihr ganz leicht beim Einfüllen des Teiges zaubern und damit eure Gäste beeindrucken. Der Rührteig ist schnell zubereitet und muss nach dem Backen nur noch mit der leckeren Espresso-Glasur überzogen werden. Nach Bedarf könnt ihr den Kuchen noch mit Streusel dekorieren, so ist der Kuchen auch für jeden Anlass geeignet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Gugelhupf-Form mit Backtrennspray oder Butter gut ein.

RÜHRTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Gib dann jedes Ei einzeln hinzu und rühre es etwa 1 Minute ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es dann mit der Buttermilch im Wechsel ein.



Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

MARMORKUCHEN

Verrühre den Kakao mit der Milch in einer separaten Schüssel und gib etwa ein Drittel des Teigs dazu. Rühre den Teig kurz ein und fülle den dunklen und den hellen Teig dann jeweils in einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Schneide die Spitzen der Spritzbeutel ab und fülle den Teig abwechselnd in Ringen in die Backform. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60-70 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn 10 Minuten in der Form abkühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt ganz abkühlen.



Schneide den über die Form hochgebackenen Kuchen mit einem scharfen Messer ab, so steht er nach dem Stürzen schön gerade.

MARMORKUCHEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5** Eier
- 500 g** Mehl
- 16 g** Backpulver
- 250 g** Buttermilch
- 50 g** Kakao
- 100 g** Milch

GUSS:

- 50 g** Sahne
- 40 g** Espresso
- 200 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION

Koche die Sahne mit dem Espresso auf. Hacke die Kuvertüre und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Gieße die Glasur über den Kuchen und verstreiche sie nach Belieben mit einem Pinsel. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!