Marmorgugelhupf

ZUTATEN

¼ kg Schlagobers

5 Eidotter

5 Eiklar

100 g Feinkristallzucker

150 g Staubzucker

Abgeriebene Zitronenschale, Saft ½ Zitrone

1 Packerl Vanillezucker

½ Packerl Backpulver

250 g Weizenmehl

3 EL Milch

1 EL Kakao

Butter und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

Form buttern.

Eiklar und Eidotter trennen.

Obers schlagen, Zucker nach und nach einschlagen.

Eidotter, Zucker, Zitronenschale, -saft und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl und Backpulver gut vermischen, Form bemehlen und anschließend Mehl, Obers und Schnee unter die Schaummasse ziehen.

1/3 der Masse mit Kakaomilch (=Milch mit Kakao vermischt) verrühren.

Einfüllen: 1.weiße Masse > 2.braune Masse > 3.weiße Masse.

Bei Heißluft 1 Stunde backen, dann Backrohr kippen und im Rohr 10 min auskühlen lassen.

© 6-Marmorgugelhupf.docx