

MARMORGUGLHUPF

EIN SAFTIGER GUGLHUPF FÜR WENN'S MAL SCHNELL GEHEN MUSS



STÜCK

1 à 1000 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

1 Stunde



ZEIT AM BACKTAG

15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

250 g	Schlagobers
200 g	Staubzucker
8 g	Bourbon-Vanillezucker
4	Eier, getrennt in Eiklar und Eidotter
250 g	Weizenmehl 480/405
8 g	Weinstein-Backpulver
3 EL	Milch
1 Prise	Salz
2-4 EL	Gianduia Haselnusscreme od. Schokoladen-Haselnusscreme

1. TEIGBEREITUNG

In einer Rührschüssel das Schlagobers halbfest schlagen. Dann Staubzucker und Vanillezucker zugeben und jetzt steif schlagen. Die Eidotter einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Masse sieben. Gemeinsam mit der Milch unterrühren. Eiklar mit Salz zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig unterrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine Form füllen.

In die andere Hälfte des Teiges die Schokoladen-Haselnusscreme zügig einrühren und ebenfalls in die Form einfüllen.

Tipp: Silikonformen müssen nicht gebuttert und bemehlt werden, Metallformen schon.

2. Backen

Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für rund 45 Minuten backen.

Überkühlen lassen und stürzen, mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp: Statt der Schokoladen-Haselnusscreme können auch 5 EL dunkle Schokoladenflocken eingerührt werden.

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 180 °C | O/U



Backdauer 45 Minuten