

Marmorgugelhupf mit Hermann-Teig

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Dr. Oetker Back-Kunst
Gugelhupfform Twist (22 cm Ø)

Sandmasse mit Hermann-Teig:

350 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 ml Milch
100 ml Speiseöl
3 Eier (Größe M)
ca. 200 g Hermann-Teig
1 Prise Salz

Zum Unterrühren:

2 EL Backkakao

Wie backe ich einen saftigen Marmorgugelhupf mit Hermann-Teig?:

1 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrige Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Zum Unterrühren:

1/3 der Masse mit Kakao verrühren. Hellen und dunklen Teig abwechselnd in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, damit das Marmormuster entsteht.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Den Gugelhupf ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und auf einen Kuchengitter stürzen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.
- 100 g gehackte Mandeln, Haselnüsse oder Dr. Oetker Raspelschokolade unterrühren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33