

Marmorgugelhupf (Schwere Sandmasse)

Zutaten

125 g	Butter (handwarm)
50 g	Staubzucker gesiebt
4 Stk.	Eigelb
1 TL	Zitronenschale
½ TL	Vanillezucker
4 Stk.	Eiklar
70 g	Kristallzucker
125 g	Mehl glatt gesiebt
1 EL	Kakao
1 EL	Öl

Arbeitsbeschreibung

1. Butter und Staubzucker in einen Schneekessel geben und gut schaumig rühren. Die Eidotter nach und nach begeben. Die Aromaten dazugeben und einen hellen, luftigen, cremigen Abtrieb herstellen.
2. Das Eiweiß in einem zweiten Schneekessel mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen und mit dem Kristallzucker gut ausschlagen. Unter den Antrieb heben und das gesiebte Mehl einmehlieren.
3. Den Kakao mit dem Öl glattrühren und unter 1/3 der Masse rühren.
4. In einer gefettete und mit Mehl bestäubte Form abwechselnd einfüllen.
5. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backrohres bei 170 °C 45 Minuten backen.

Hinweis

Nadelprobe:

- Nach Ende der Backzeit mit einem Holzspieß in den Gugelhupf einstechen, herausziehen, wenn kein Teig mehr an der Nadel klebt ist der Gugelhupf durchgebacken. Bei schweren Sandmassen muss die Butter sehr sorgfältig schaumig gerührt werden.