



Marmorgugelhopf



Zutaten (1 Gugelhopf)

4	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
150 g	Butter weich
180 g	Zucker
1 Pack	Vanillezucker
2 dl	Milch
300 g	Weissmehl
1 Pack	Backpulver
180 g	Dunkle Schokolade (Cailler crémant)
1 EL	Zucker
1 EL	Kirsch

Zubereiten

Gugelhopfform mit flüssiger Butter gut einfetten. Eier trennen. Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen, 1EL Zucker begeben nochmals verrühren.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb gut vermischen, bis die Masse hell ist. Milch begeben, Mehl und Backpulver gut vermischen und ebenfalls begeben, alles gut verrühren. Eischnee unterheben und Teig in zwei Portionen teilen.

Schokolade schmelzen, Zucker und Kirsch begeben, Masse bei einer Portion unterheben.

Zuerst den hellen und danach den dunklen Teig in die Gugelhopfform füllen, mit einer Gabel spiralförmig vermischen.

Backen: 60 Minuten bei 175° Grad Umluft, auf der zweituntersten Rille.