



# Marmor-Vanille-Guglhupf

🕒 55–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Eier zunächst trennen. Dann Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren.
- 2 Die Eiweiße mit dem Feinkristallzucker schaumig schlagen.
- 3 Daraufhin das Mehl unter die Buttermasse heben und anschließend den Eischnee unterziehen.
- 4 Das Kakaopulver mit Wasser glatt rühren und etwa 1/3 der Masse damit vermengen.
- 5 In eine gefettete und bemehlte Guglhupfform die Hälfte der weißen Masse füllen, dann die Kakaomasse und zuletzt den Rest der weißen Masse darauf geben.
- 6 Mit einem Holzspieß wenige Male die Teigschichten miteinander verrühren.
- 7 Bei 170 °C für 45 Minuten backen, dann aus der Form stürzen.
- 8 Den abgekühlten Guglhupf schließlich mit Staubzucker bestreuen.

## Zutaten für 10 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

240 g	Butter
220 g	Staubzucker
7	Eigelb
7	Eiweiß
220 g	Feinkristallzucker
10 g	Kakaopulver
30 g	Wasser
270 g	Weizenmehl, glatt
10 g	♦ Vanillezucker Bourbon
10 g	♦ Zitronenschalen geschnitten
	Staubzucker zum Bestreuen

