



## Marmorgugelhupf

200g Butter

220g Zucker

4 Eier

250ml Milch

1Pkg. Backpulver

15g Kakao

200g Weizenmehl

200g Einkornmehl



Eine Gugelhupfform mit Öl oder Butter ausfetten und mit Mehl ausstauben.

Backrohr auf 180°C aufheizen.

Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach nach & nach die Eier dazugeben.

Milch, die beiden Mehle & das Backpulver dazugeben & unter die Buttermasse rühren.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen, die zweite Hälfte mit Kakaopulver vermengen und ebenfalls in die Gugelhupfform füllen.

Mit Hilfe eines Kochlöffels die beiden Teige spiralförmig durchmischen & dann rasch für ca 50 Minuten in den Ofen zum Backen geben.

Wenn der Gugelhupf fertig ist, für 5 Minuten auskühlen lassen & dann rasch aus der Form stürzen & mit Staubzucker bestreuen.