

Hier und heute

Marmor-Gugelhupf

Wir feiern den Gugelhupf. Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie der Napfkuchenklassiker saftig gelingt und Sie die typische Marmorierung in den Teig zaubern.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Gugelhupfform von ca. 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Rührteig

- 250 g weiche Butter
- 240 g Puderzucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer Bio- Zitrone
- 5 Eier (Gr.M)
- 350 g Mehl (Type 550)
- 9 g Backpulver
- 150 g flüssige Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform sehr gut einfetten und gut mehlen, alternativ mit Kuchenbrösel oder Paniermehl auskleiden. Für den Rührteig Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz und Zitronenabrieb cremig aufschlagen. Dabei die Eier nach und nach dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und einmal durchsieben. Abwechselnd die Mehlmischung und die flüssige Sahne unter den Rührteig geben. Von dem Rührteig 500g abwiegen und in eine Schüssel füllen.

Dunkler Rührteig für die Marmorierung

- 500 g heller Rührteig
- 30 g Kakaopulver
- 25 g Puderzucker
- 50 g flüssige Sahne
- 1 Spritzer Rum

Zubereitung

Kakaopulver und Puderzucker gründlich mischen. Anschließend mit der flüssigen Sahne und dem Rum unter den hellen Rührteig geben und alles zu einem dunklen Rührteig verrühren.

Fertigstellung

Den gesamten hellen Rührteig in die Gugelhupfform geben und verteilen. Danach den dunklen Teig darauf geben und mit einer Gabel die beiden Rührteige untereinander ziehen, so dass der typische Marmoreffekt entsteht. Form auf ein Backblech stellen, in den Ofen geben und den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen circa 55 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Fertigen Gugelhupf 15 Minuten in der Backform ruhen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Hier und heute



Tipps

- Sollte sich der Gugelhupf nicht aus der Form lösen, ein mit kaltem Wasser durchnässtes Küchentuch auf die Form legen. Dadurch zieht sich die Form zusammen und der Gugelhupf löst sich leichter.
- Den fertigen Gugelhupf entweder mit etwas Puderzucker dünn besieben oder mit aufgelöster Kuchenglasur bepinseln.