

Marmorguglhupf nach dem Rezept meiner Oma

Zutaten:

7 Eier
200 g Mehl griffig
170 g Staubzucker
175 g Butter
10 g Backpulver
170 g Kristallzucker
1 EL dunkles Kakaopulver
Rosinen

Zubereitung:

Die Butter mit den Dottern und Staubzucker schaumig schlagen. Eiklar mit Kristallzucker schlagen. Erst den Schnee und anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unter die Dottermasse ziehen. Eine Guglhupfform mit Butter austreichen und 2/3 der Masse einfüllen. In den Rest das Kakaopulver einrühren und ebenfalls eingießen. Das Backrohr auf 180 C vorheizen und den Guglhupf 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen und stürzen. Mit Staubzucker bestreuen.