

## Marmorgugelhopf

Eine Gugelhopfform von ca. 2 Liter Inhalt gut einfetten und kühl stellen

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

2 dl Milch

400 g Mehl

1 KL Backpulver

### 1. Teigportion

Vanillestängel

1 Beutel Vanillezucker

### 2. Teigportion

100 g dunkle Schokolade

Butter in eine Schüssel geben

dazugeben unterrühren

ein Ei nach dem anderen darunter rühren, bis die Masse hell ist

dazu rühren

dazu sieben, sorgfältig mischen

Die Masse in 2 Portionen teilen

längs aufschneiden, Samen auskratzen, zugeben zugeben, mischen

zerbröckeln, in eine Schüssel geben über siedendem Wasser schmelzen, zur Teigmasse rühren

### Einfüllen

heller Teig

dunkler Teig

in die vorbereitete Gugelhopf Form füllen

darauf verteilen, mit einer Gabelspiralförmig unter den hellen Teig ziehen

### Backen (Ofen vorgeheizt)

Untere Ofenhälfte

180 °C (Heissluft 160 °C)

ca. 50 Minuten

Den Gugelhopf herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf einen Gitterrost stürzen

vor dem Servieren über den ausgekühlten Kuchen stäuben

Puderzucker

