Marmorkuchen - Klassiker aus dem Gugelhupf

Zutaten

Für den hellen Teig:

- 300 g Butter (oder Margarine)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 EL Milch

Für den dunklen Teig:

- 4 EL Kakaopulver
- 4 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Marmkorkuchen backen:

1. Rühre die Margarine mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu und mixe alles gut durch. Siebe das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver über die Butter-Ei-Masse und rühre alles zu einem glatten Teig. Zum Schluss rührst du die Milch in den Teig.
2. Teile den hellen Teig in zwei Hälften. Gib den Backkakao und die Milch zu der einen Hälfte des Teiges und mixe alles kräftig durch.
3. Fette eine Gugelhupfform und bestäube sie mit Mehl, damit sich der Kuchen nach dem Backen gut aus der Form löst. Fülle den hellen und den dunklen Teig nun abwechselnd in die Gugelhupfform.

4. Heize den Backofen auf **180°C Ober- und Unterhitze** vor. Backe den Kuchen für **60 Minuten** und prüfe mit der Stäbchenprobe, ob er gar ist. Anschließend kannst du den Kuchen aus der Form lösen.
5. Bereite die Schokoglasur zu und gib sie über den Marmorkuchen. Verziere ihn nach Belieben noch mit Smarties oder anderem Gebäckschmuck.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.