



MARMOR- GUGELHUPF (GERÜHRT)

Zutaten 8-10 Portionen, 1 Gugelhupfform

180 g **Butter**, 4 **Eidotter** von **Freiland-Eiern** (Größe M), 200 g **Zucker**, 500 g **Mehl**, 30 g **Hefe**, 250 ml **Milch**, 1 EL **Rum**, abgeriebene **Schale** von einer unbehandelten 1/2 **Zitrone**, Schnee von 2 **Eiern**, 1 Pkg. **Vanillezucker**, 15 g **Kakao**, 20 g **Pflanzenöl**, **Butter** und **Mehl** für die Form.

Zubereitung:

Die Grundzutaten **Butter**, **Zucker**, **Vanillezucker** und **Eidotter** werden **schaumig gerührt**, **Rum** und die abgeriebene **Zitronenschale** dazugeben. Die **aufgegangene** Hefe und abwechselnd **Milch** und **Mehl einrühren**. Den Teig so lange schlagen, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen bildet. Der **Schnee** von 2 **Eiklar** wird leicht **daruntergemengt**.

300 g der **Gugelhupfmasse** mit **Kakao** und 20 g **Pflanzenöl verrühren** und damit die Masse braun **ein färben**. Die beiden farbig unterschiedlichen Teige gibt man **abwechselnd** in eine gut **ausgefettete**, mit Mehl **bestaubte Gugelhupfform**. Immer mit der **hellen Masse beginnen**. Zum Aufgehen stellt man die Form mit dem Teig an einen warmen Ort.

Sobald der Teig die **doppelte Höhe** erreicht hat, schiebt man ihn in das **vorgeheizte Backrohr** und bäckt bei **160°C Ober- und Unterhitze** für **eine Stunde**. Den fertigen Gugelhupf mit **Staubzucker besieben**.

ALTSTEIRISCHER GUGELHUPF

Diese Variante des Altsteirischen Gugelhupf-Rezeptes wird aus 3 Grundmassen hergestellt, zu denen noch Kirschen beigemischt werden, die dem fertigen Gugelhupf eine besonders saftige Note verleihen. Das ist ein sehr altes Rezept, wie man auch bei der verwendeten Menge an Eiern sehen kann.

1. MASSE: 330 g **Butter**, 130 g **Staubzucker**, **Vanillezucker**, **Salz**, **Zitronenschale**, 4 **Eigelb**, 40 g **Rum**. Diese Masse schaumig schlagen.

Mit weiteren 4 cl **Rum** verfeinern.

2. MASSE: 4 Stück **Eiklar** mit 200 g **Kristallzucker** schaumig (steif) schlagen.

3. MASSE: 150 g geriebene **Nüsse**, 50 g gehackte **Schokolade**, 350 g **Mehl**, eine Prise **Zimt**, etwas Backpulver.

Zubereitung:

Diese 3 Massen gut **vermengen** und in eine **Gugelhupfform** eine Hälfte der Masse **einfüllen**, die Sauerkirschen **einlegen** - mit der **restlichen Masse abdecken** und im **vorgewärmten Backrohr bei 160°C Ober- und Unterhitze** backen, die Backzeit ist etwa **60 Minuten**.