

Eierlikör-Marmor-Gugelhupf mit Verpoorten Original

Zutaten

für eine 25er Gugelhupf-Backform:

5 Eier
180 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
250 ml Sonnenblumenöl (Alternativ: Butter oder anderes, neutrales Pflanzenöl)
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver (ungesüßt)
50 ml Milch
Etwas Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupf-Form fetten.

Zubereitung mit Öl: Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und hellcremig aufschlagen. Während des Rührens erst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und anschließend das Pflanzenöl hinzugeben. 2 Minuten weiterrühren.

Zubereitung mit Butter: Weiche Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und hellcremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Während des Rührens den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. 2 Minuten weiterrühren.

In einer anderen Schüssel Speisestärke, Mehl und Backpulver vermengen und anschließend zur Masse sieben. Mit einem Rührbesen gut zu einem glatten Teig verrühren.

Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Gugelhupf-Backform geben. Den restlichen Teig mit Kakaopulver und Milch gut verrühren, sodass ein Schokoteig entsteht. Den dunklen Teig nun ebenfalls in die Gugelhupf-Backform geben. Mit einer Gabel Kreise von unten nach oben ziehen, so entsteht der Marmor-Effekt.

Den Eierlikör-Marmor-Gugelhupf 60 Minuten backen. (Stäbchentest) Nach 45 Minuten mit Alufolie abdecken. Den Kuchen 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Marmor-Gugelhupf mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de