

# Marmor-Gugelhopf

swissmilk

## Zutaten

Für 12 Stück

Gugelhopfform 1,5 l

Butter und Mehl für die Form

200 g Butter, weich

175 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

350 g Zopfmehl

1 Pack Backpulver

2,5 dl Vollrahm

1/2 Päckli Orangenabrieb

200g dunkle Schokolade, geschmolzen, ausgekühlt



## Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 50min

Auf dem Tisch in: 1h10min

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Mit Rahm darunter rühren.
2. Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterte und bemehlte Form füllen. Schokolade unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig vermischen (marmorieren).
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen, auskühlen lassen.

Den Gugelhopf nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

---

1 Stück enthält: Energie: 1763kJ / 421kcal, Fett: 26g, Kohlenhydrate: 42g, Eiweiss: 6g