

Schneller Marmorguglhupf:

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

30 dag Mehl
24 dag Zucker
¼ l Milch
¼ l Öl
3 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
2 EL Rum
1 EL Kakaopulver



Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Kakaopulver) mit einem Schneebesen oder Handmixer vermengen.

Etwa 2/3 der Masse in eine gut gefettete Guglhupfform einfüllen.

Die restliche Masse mit dem Kakaopulver vermengen und über die helle Masse geben.

Bei 170°C cirka 40-45 Minuten backen.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Raphaela*