

Guggelhopf – Marmorkuchen mit Schokoladenguss (für 6-8 Personen)

Zutaten: für den Rührteig:
4 Eier
250g Butter, weich
250g Zucker
300g Mehl
1 Päcklein Backpulver
1.25dl Milch
1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver
2 EL Zucker

für den Schokoladenguss:
100g Schokolade
40g Butter
40g Puderzucker
4 EL Vollrahm

Zubereitung:

Für den Teig die Butter, den Zucker und die Eier rühren, bis die Masse hell wird. Anschliessend die Milch, das Salz, Mehl und das Backpulver dazugeben und unterrühren.

Den Teig in zwei Portionen teilen. Unter die eine Portion Kakaopulver und Zucker mischen. Beide Teige in die gebutterte und gemehlte Guggelhopfform geben und einmal rühren.

Anschliessend im unteren Teil des vorgeheizten Ofens bei 185°C ca. 50 Minuten backen.

Die in Stücke gebrochene Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad vorsichtig unter Rühren schmelzen, dann mit Puderzucker und Rahm glatt rühren und vorsichtig über den Kuchen verteilen.