

# Marmorguglhupf

250 g Mehl

250 g Zucker

125 ml Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl...)

125 ml Wasser

4 Eier

1 Pk. Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

2-4 EL Kakaopulver

1. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen, eine Guglhupf- oder Kastenform (ca. 11 x 30 cm) mit Butter ausfetten und mit Brösel ausstreuen.
2. In der Zwischenzeit die Eier trennen und aus dem Eiweiß in einer Schüssel steifen Eischnee schlagen.
3. Danach die Dotter mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Wasser und Öl einrühren.
4. Dann das Mehl sowie das Backpulver zur Dotter-Masse sieben, gut vermischen und nach und nach den Eischnee unterheben.
5. Die Hälfte des Teiges in eine separate Schüssel geben und mit gesiebttem Kakaopulver vermischen, damit sich der Teig dunkel färbt.
6. Zum Schluss die helle Teigmasse in die Guglhupf-/Kastenform einfüllen und glattstreichen. Dann die dunkle Teigmasse darüber gießen, glattstreichen und mit einer Gabel/Löffelstiel spiralförmig unterheben – so ergibt sich das Marmormuster.
7. Zum Schluss den Marmorkuchen für ca. 45-60 Minuten backen, auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Guten Appetit!