

Spekulatius-Marmor- Guglhupf

Zutaten (2,2 Liter)

250g weiche Butter
130g brauner Zucker
4 Eier
1 TL Vanille
1 Päckchen Backpulver
300g Mehl
250 ml Milch
½ TL Zimt
20g Backkakao
100g Schokotropfen
150g Spekulatiuskekse



- 1) Die weiche Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier unter den Teig rühren. Vanille, Backpulver, Mehl und Zimt vermischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig geben.
- 2) Füllt die Spekulatiuskekse in einen Beutel und zerbröselst sie mit den Fingern oder einem Nudelholz.
- 3) Teilt die Teigmasse und gebt zu der einen den Backkakao und die Schokotropfen hinzu. Unter die helle Masse werden die zerbröselten Spekulatiuskekse gegeben und verrührt.
- 4) Gebt den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die gefettete und bemehlte Guglhupfform. Im vorgeheizten Backofen backt der Guglhupf bei 160 Grad Umluft für etwa 50-60 Minuten. Macht die Stäbchenprobe, um festzustellen, ob die Backzeit ausreichend ist.
- 5) Lasst den Guglhupf abkühlen und stürzt ihn auf einen Teller. Mit Puderzucker bestreut servieren.