



ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig rühren. Bourbon-Vanillezucker (alternativ gerne auch eine geriebene Tonkabohne) mit braunem Rohrzucker mischen. Die Eier hinzufügen und cremig aufschlagen.

Schritt 2

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und langsam mit der fettarmen Milch unter die Masse heben.

Schritt 3

Die Form kräftig mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt 4

Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in die vorgefettete Form einfüllen. Die andere Teighälfte mit Kakao-Schokopuddingpulver in „dunkel“ einfärben und dann zusätzlich in die Form gießen.



Schritt 5

Die beiden Teigmassen mit einer Gabel vorsichtig vermengen um somit ein schönes Muster zu erhalten.

Bei 180 °C den Kuchen ca. 45 Minuten backen (ggf. je nach Oberfläche nochmal 5 Minuten länger backen).

ZUTATEN FÜR 1 GUGLHUPF-FORM (22 CM Ø), 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

250 g	Butter
1	Päckchen Bourbon Vanillezucker (für Experimentierfreudige kann hier alternativ auch eine geriebene Tonkabohne eingesetzt werden)
150 g	brauner Rohrzucker
5	Eier (klein/Bio)
370 g	Mehl (Empfehlung Typ 550/Bio)
1/2	Tasse fettarme Milch
1/2	Päckchen Backpulver (Bio)
1	Päckchen Puddingpulver (dunkle Schokolade)
	Margarine für die Form

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234654 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

[Mehr](#)

CF232254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

[Mehr](#)

„DEN AUSGEKÜHLTEN KUCHEN MIT EINEM SCHOKOGUSS UND BUNTEN ZUCKERSTREUSELN DEKORIEREN.“

TIPP VON MARKUS SAMMER



© studio steve