



## PEPE'S BUNTER GUGLHUPF

„Vanille oder Schokolade?  
Am liebsten beides!“



### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

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

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

### ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

#### CF832454 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)

#### CF732254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

[Mehr](#)

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve