Marmorgugelhupf – der zeitlose Kuchenklassiker

Ein Marmorgugelhupf gehört zu den Kuchenklassikern, die einfach immer gut ankommen. Ob zum Nachmittagskaffee, für einen Geburtstag oder als süße Belohnung zwischendurch. Dieser traditionelle Marmorkuchen überzeugt durch seine wunderbar saftige Konsistenz und die charakteristische, marmorierte Optik. Das Rezept ist unkompliziert, gelingt zuverlässig und eignet sich daher ideal auch für ungeübte Bäckerinnen und Bäcker. Mit nur wenigen Zutaten entsteht ein herrlich fluffiger Marmorgugelhupf, der Familien und Gäste gleichermaßen begeistert.

Zutaten für den Marmorgugelhupf (ca. 12 Stück)

- 7 Eier
- 350 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- ⅛ l Öl, kalt gepresst
- ⅛ l heißes Wasser
- 380 g Weizenmehl
- 1 Pkg Backpulver
- Kakao nach Geschmack
- Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Für den Marmorgugelhupf zuerst Eier, Zucker und Vanillezucker kräftig schaumig rühren. Anschließend das Öl und das heiße Wasser langsam einfließen lassen und dabei weiter rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Danach Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.

Zwei Drittel der Masse kommen nun in die gebutterte und bemehlte Gugelhupfform. In den restlichen Teig wird der Kakao eingerührt, sodass eine dunkle, schokoladige Masse entsteht. Diese wird anschließend spiralförmig oder in Klecksen in den hellen Teig gegeben – so entsteht später das typische Marmormuster. Beim Backen verbinden sich die beiden Teige zu einem luftigen, harmonischen Gugelhupf mit schöner Zeichnung.

Den Marmorgugelhupf bei 180 °C etwa 50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er fertig ist: Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen klebt, kann er aus dem Ofen. Danach kurz abkühlen lassen, aus der Form

stürzen und vollständig auskühlen lassen, bevor er angeschnitten wird.

Warum der Marmorgugelhupf so beliebt ist

Der Marmorgugelhupf ist ein echtes Wohlfühlgebäck: Er ist einfach zu machen, bleibt lange saftig und schmeckt Groß und Klein. Außerdem kann er vielseitig variiert werden – etwa mit Schokostückchen, einer Prise Zimt oder ein wenig Rum. Auch das Marmormuster gelingt jedes Mal etwas anders und macht jeden Kuchen zeinzigartik.

Das Team vom Gasthof Glocknerblick wünscht gutes Gelingen!

Wenn du Lust auf noch mehr köstliche Rezepte hast, findest du viele weitere in unserem Blog.