

Muttertag – Backen mit Herz

Selbstgemacht schmeckt am besten: Das Rezept für einen köstlichen Marmorguglhupf

Muttertag steht vor der Tür.

Ja, ein Gutschein als Muttertagsgeschenk ist schnell gekauft, aber Selbstgemachtes lässt Mamas Herz sicher noch höherschlagen. Ein selbstgepflückter Wiesenblumenstrauß und sonstige Nettigkeiten wie Gedichte, Briefe, Botschaftskarten etc. dazu und fertig ist die Muttertagsüberraschung – mehr braucht es nicht.

Übrigens: Es braucht eigentlich keinen von außen vorgegebenen Tag, um zu sagen: „DANKE ich hab dich lieb!“ Denn so eine Überraschungs-Herz-Guglhupf geht immer.

Marmorguglhupf

Rezept Landwirtschaftskammer OÖ/Seminarbäuerin Monika Selinger

Menge für eine sehr große Form

Zutaten:

210 g Butter

300-350 g Zucker

6 Eier getrennt

1 Pkg Vanillezucker

200 ml Milch

etwas Rum

400 g Mehl

30 g Kakaopulver, dunkel

1 Pkg. Backpulver

Butter und Mehl für Form

Zubereitung

Weiche Butter mit 2/3 der Zuckermenge und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Dotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit dem restlichen 1/3 Zucker zu cremig-festen Schnee ausschlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Schnee, der Milch und dem Rum unter den Butterabtrieb heben. Ein Drittel der Masse in eine Schüssel geben und mit Kakaopulver dunkel färben. Die helle Masse in eine gebutterte und bemehlte Guglhupfform füllen und die dunkle Masse oben darauf schichten. Mit einer Gabel oder einem Kochlöffelstiel drei- bis viermal durch beide Schichten ziehen – so entsteht der Marmoreffekt. Vorsichtig durchziehen und die Ränder der Form möglichst nicht berühren.

Den Gugelhupf bei 160°C ca. eine Stunde backen. Stäbchenprobe machen!

Nach dem Backen kurz überkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Vielfältige Marmorierungen zaubern:

- Kakaomasse kann zusätzlich mit Löskaffee und etwas Milch veredelt werden. So entsteht ein „Caffee Latte“

Marmorguglhupf.

- Helle Masse bunt einfärben: entweder mit natürlichen Farben wie Rote Rübenpulver, Spinat usw. oder mit Lebensmittelfarben.
- Für die glutenfreie Variante Buchweizenmehl verwenden.

Jetzt Rezeptbroschüre kaufen: Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit

Guglhupf gut – alles gut!

Gemeinsam kochen und kosten wir uns durch das ultimativ, köstliche Guglhupf-Universum. Freuen Sie sich auf Guglhupf-Inspirationen von klassisch-traditionell bis mega-trendig, von süß bis herzhaft, von mini bis mega, von eiskalt bis warm, von kinderleicht bis ambitioniert. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre besten Rezepte, lüften ihre Guglhupf-SOS-Trickkiste und entführen Sie in die kreative Guglhupf-Genuss-Welt. Seien Sie dabei bei der „Guglhupf-Backakademie“, damit auch Ihr Genießer:innen-Herz vor lauter köstlicher Gugelhupf-Inspirationen hüpf!

Hier bestellen: [Kulinarische Broschüren | LFI Oberösterreich](#) (oe.lfi.at/kulinarik)