



Marmorgugelhupf

Zutaten für eine mittlere Form:

150	g	Kochschokolade
150	g	vegane Margarine, Zimmertemperatur
150	g	Kristallzucker, event. brauner
1	Pkt.	Vanillezucker
1	Pr.	Salz
1	St.	Abrieb einer Zitrone
300	g	Dinkelmehl, glatt
1	EL	Maisstärke
$\frac{3}{4}$	Pkt.	Backpulver
250	ml	Pflanzenmilch, Hafer, Reis, Kokos oder Soja

Zum Backen:

Eine mittlere ausgefettete und bemehlte Gugelhupfform.

Herstellung:

1. Kochschokolade im Wasserbad (Mikrowelle) schmelzen.
2. Mehl, Stärke und Backpulver miteinander vermengen.
3. Margarine, Kristall-, Vanillezucker eine Prise Salz und Zitronenabrieb mit einem Handmixer (Kenwood) schaumig rühren.
4. Abwechselnd Mehlmischung und Pflanzenmilch in den Butterabrieb einarbeiten.
5. Die Hälfte der Masse in die Gugelhupfform verteilen.
6. In die restliche Masse die geschmolzene und abgekühlte Kochschokolade vorsichtig einrühren, gleichmäßig in die Gugelhupfform einbringen.
7. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 55 Minuten backen.
9. Aus der Form stürzen, überkühlen lassen und mit braunem Staubzucker bestreuen.

Tipp: Kannst du auch mit Vollwertmehl backen, bedenke aber, dass du ca. 40 ml Pflanzenmilch mehr benötigst.