

Zutaten für eine mittlere Form:

200 g Butter, Zimmertemperatur

100 g Staubzucker

½ St. Vanilleschotenmark

4 St. Eigelb

4 St. Eiweiß
Salz

100 g Kristallzucker

230 g Weizenmehl, glatt

1 Tl Backpulver

25 g Kakaopulver

Gugelhupfform mit zerlassener Butter und Mehl auskleiden.

Herstellung:

1. Butter mit Staubzucker und dem Mark einer halben Vanilleschote schaumig rühren.
2. Eidotter nach und nach hinzugeben.
3. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Kristallzucker zu einer steifen Masse ausschlagen.
4. Eischneemasse unter die Dottermasse mischen.
5. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Eimasse haben.
6. Masse 1/3 – 2/3 teilen und unter die 1/3 Masse das gesiebte Kakaopulver vorsichtig untermengen.
7. In kleinen Mengen von lichter und dunkler Masse abwechselnd die Gugelhupfform befüllen.
8. Bei 175° C ca. 1 Stunde backen – Nadelprobe!
9. Nach dem Backen auf ein Sieb mit Gitter stürzen - überkühlt mit Staubzucker anzuckern.

