

# Marmor-Gugelhupf

*Für 24 Stücke*

## Zutaten

100 g	halbbittere Kuvertüre	10	Eier (Kl. M)
	weiche Butter für die Form	125 ml	Schlagsahne
2	Zwiebäcke	30 g	Kakao
450 g	weiche Butter	100 g	gehobelte Mandeln
1 TL	Bio-Zitronenschale		Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise	Salz		
450 g	Zucker		
3 EL	Rum (Strohrum)		
450 g	Mehl		
3 TL	Backpulver		

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Backzeit 1 ¾ Stunden (bei 175°C)*

1. Die Kuvertüre kleinhacken. Eine Napfkuchenform (Gugelhupf-Form von 2,5 l Inhalt) mit Butter ausfetten. Die Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkleinern, die Form damit ausstreuen.
2. Die weiche Butter mit Zitronenschale, Salz, Zucker und Rum in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder der Küchenmaschine schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen. Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Abwechselnd Mehl und Eier unter die Buttermasse rühren. Dann die Sahne unterrühren.
4. Teig halbieren. Kakaopulver und Kuvertüre unter die eine Teighälfte mischen, die Mandeln unter die andere. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen einen Löffel spiralförmig durch den Teig ziehen.
5. Den Teig im vorgeheizten Backofen 1 ¾ Stunden bei 175°C backen. Nach einer Stunde mit Alufolie abdecken. Den Kuchen 10 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vorsichtig stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

*Schmeckt ausgezeichnet!*