



Zucchini-Marmorgugelhupf

Ein Rezept von: dasmaedelvomland.at

Quelle: Fotos: Maria Wieser

ZUTATEN für 1 Gugelhupf

½ kg Zucchini
5 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
350 g Mehl
1 Prise Zimt
150 g geriebene Nüsse
½ Packung Backpulver
¼ l Rapsöl
2-3 EL Backkakao
1 Schuss Rum

Staubzucker zum Bestreuen
Butter und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.
Eine Gugelhupfform befetten und bemehlen.
Zucchini fein reiben und beiseitestellen.
Eier mit Zucker und Salz hell-schaumig rühren.
Mehl mit Zimt, Nüssen und Backpulver mischen.
Öl und Zucchini zum Eierschaum geben und unterrühren,
dann die Mehlmischung zugeben und unterziehen.
Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Gugelhupfform
geben. Die andere Hälfte mit Backkakao und Rum mischen
und dann ebenfalls in die Form geben. Mit einer Gabel eine
oder zwei Runden spiralförmig durch den Teig ziehen. Den
Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr etwa 45 Minuten
backen.
Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten
in der Form überkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form
stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen
lassen.

TIPPS

Der Gugelhupf schmeckt auch mit Schokoglasur überzogen wunderbar.

Wichtig: Die Masse ist auf eine große Gugelhupfform ausgelegt. Ihr könnt die Mengen aber auch auf eine Masse aus 4 Eiern umrechnen – dann passt es auch für kleinere Gugelhupfformen perfekt.



Gesundes

