



# Marmor-Gugelhupf mit Kakaopulver und Vanille



## Zutaten

### Menge:

2 EL	Apfelessig
500 g	Hafermilch, Zimmertemperatur
430 g	Mehl
350 g	Zucker
2 Pck.	Vanillinzucker
200 g	weiche vegane Butter, Zimmertemperatur
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron (Backsoda)
30 g	Backkakao
1	Vanilleschote
100 g	Kuvertüre
1 Prise	Salz

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 1636 kJ, 391 kcal, 62 g Kohlenhydrate, 4,6 g Eiweiß, 14 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



## Zubereitung

Ein Marmorkuchen ist ein echter Klassiker und weckt bei uns lauter schöne Kindheitserinnerungen! Natürlich schmeckt Marmorkuchen heute immer noch genauso gut, weshalb wir den Kuchenklassiker unbedingt mal wieder backen wollten. Das Besondere an unserem Rezept ist aber, dass unser Marmorkuchen sogar vegan ist! Für die schöne Marmorierung des Kuchens haben wir unseren Teig zweigeteilt und die eine Hälfte mit Backkakao vermischt. So erreichst du die dunkle Farbe des Teiges und eine tolle schokoladige Note! Bei unserem veganen Marmorkuchen haben wir uns diesmal für ein hübsches Zebromuster entschieden, welches ganz einfach durch das Schichten des Teiges entsteht. Den fertigen Marmorkuchen haben wir außerdem mit einer Schokoladenglasur überzogen. Unser veganer Marmorkuchen ist wirklich ganz schnell gemacht und schmeckt mega lecker! Mache das Rezept also unbedingt nach!

### Step 1:

Als erstes heizt du deinen Backofen auf 170°C Umluft vor. Anschließend vermengst du den Apfelessig mit der Hafermilch und lässt das Ganze für 5 Minuten stehen.

### Step 2:

Währenddessen Butter, Zucker, Vanillinzucker und das Mark der Vanilleschote schaumig aufschlagen. Jetzt mischst du in einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz und siebst die Mischung auf die Buttermasse. Die Hafermilch dazugeben und alles per Hand vorsichtig verrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.

### Step 3:

Danach gibst du die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel und gibst den Backkakao dazu. Die beiden Teige sollten die gleiche Konsistenz haben da sonst das Muster nicht so schön wird. Daher den Schokoladenteig mit 2-3 EL Hafermilch vermengen, bis der Schokoteig die gleiche Konsistenz wie der Vanilleteig hat.

### Step 4:

Nun die Gugelhupfform ausbuttern und mit etwas Kakaopulver bestäuben. Anschließend die Form umdrehen und gut ausklopfen. Jetzt den Teig kellenweise abwechselnd in die Form geben. Du solltest mit dem Kakaoteig starten, wenn du die Form mit Kakaopulver bestäubt hast. Falls du den hellen Teig oben haben möchtest, kannst du die Form auch mit Mehl bestäuben.

### Step 5:

Den Marmorkuchen bei 170°C für 60 Minuten im Ofen backen. Kurz vor Ende kannst du eine Stäbchenprobe durchführen. Falls der Kuchen noch nicht durch sein sollte aber schon leicht braun ist, alles mit Alufolie abdecken bis der Kuchen durchgebacken ist.

### Step 6:

Sobald der Kuchen abkühlt ist, kannst du die Glasur vorbereiten. Dafür die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und alles über den abgekühlten Kuchen gießen.

