

Ich zeige, was mir Spaß macht, bzw. was ich gut kann!


Weil ich sehr gerne backe und koche, möchte ich ein Rezept von einem Marmorgugelhupf präsentieren.

Aufgrund meiner Freude zum Backen und Kochen, gehe ich nach der NMS in die HLW.

Das Rezept:

Marmorgugelhupf

Zutaten:

- | | |
|---|---|
| <p>6 Dotter</p> <ul style="list-style-type: none">• 6 Eiklar• 30 dag Staubzucker• 32 dag Mehl• 1/2 Pkg. Vanillezucker• 1/2 Pkg. Backpulver• 1/8 l Wasser• 1/8 l Öl• 3 EL Kakao |  |
|---|---|



Zubereitung:

Dotter und Wasser schaumig rühren. Staubzucker und Vanillezucker hinzufügen. Daneben Schnee schlagen.

Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd Schnee und Mehl einheben. Öl unterheben.

Die halbe Masse mit Kakao einfärben.

Den Teig abwechselnd in die Gugelhupfform geben.

Anschließend bei Heißluft 150°C für 55 min backen.

Danach überkühlen lassen. Nach belieben verzieren.

GUTES GELINGEN

wünscht

Katja Fuchsluger!