

Marmorgugelhupf

(einfach, saftig, vollwertig)



Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl (fein und frisch gemahlen)
4 TL Weinstein-Backpulver
2 MS Vollmeersalz
1 TL echtes Vanillepulver
abgeriebene Schale von einer Zitrone (oder 1 TL Zitronensalzpaste)
250 g Milch (oder Wasser-Obers-Gemisch)
250 g Butter, in Stücken, zimmerwarm
250 g Akazienhonig
5 Eier

2 gehäufte EL Kakao (ungesüßt, z.B. von Rapunzel)
70 – 80 g Akazienhonig
15 – 20 g Rum

Zubereitung:

1. Das Vollkornmehl in eine Schüssel geben, Backpulver, Salz, Vanille und Zitronenschale dazugeben und die Zutaten gut vermischen. Die Milch abwiegen und zur Seite stellen.
2. Backofen vorheizen (165 Grad, unbedingt O-U-Hitze).
3. Die Butter und den Honig (und ev. die Zitronensalzpaste) **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
4. Danach die Eier einzeln durch die Öffnung geben und jedes Ei **15 Sek./Stufe 5** unterrühren.
5. Rühraufsatz sicher einsetzen und auf **Stufe 2** einschalten.
6. In diese cremige Buttermasse langsam, d.h. löffelweise das Mehl mit der Milch abwechselnd durch die Öffnung dazugeben (während dieser Zeit hat das Mehl schon die Möglichkeit zum Quellen). Sobald die Zutaten gut vermischt sind, ausschalten.
7. Rühraufsatz entfernen.
8. Gut die Hälfte des Teiges in eine bebutterte und gut bemehlte Gugelhupfform geben.
9. Zum verbliebenen Teig im Mixtopf Kakao, Honig und Rum zugeben und auf **Stufe 3** vermischen. Anschließend auf der hellen Masse in der Form verteilen. Mit einer Gabel in kleinen Kreisen durch die Form ziehen, damit die hell-dunkle-Marmorierung entsteht.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad ca. 50 – 55 Minuten backen (Stäbchenprobe).
11. Den Kuchen einige Minuten überkühlen lassen, dann den heißen Gugelhupf *vorsichtig* mit der Form verkehrt auf ein Holzbrett stürzen und abkühlen lassen (dauert mindestens 45 Minuten). Erst danach die Form entfernen.
12. Gut abgedeckt hält sich der Kuchen einige Tage saftig.

Tipp:

Wer keine Getreidemühle besitzt kann die Dinkelkörner natürlich auch im Thermomix mahlen. Zu Beginn 250 g Dinkelkörner in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** mahlen und in eine größere Schüssel umfüllen. Die restlichen 250 g ebenfalls **1 Min./Stufe 10** mahlen und in die Schüssel dazugeben.