



MARMORGUGLHUPF – WEICH UND SAFTIG

Zutaten für den Rührteig:

5 Eier, getrennt
200 g Zucker
1 TL Vanillepulver
250 ml Vanillesauce*
250 ml Sonnenblumenöl
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver
2 EL Kakaopulver, ungesüßt

*Selbstgemachte Vanillesauce:

125 ml Milch
125 ml Sahne
50 g Zucker
1 TL Vanillepulver
10 g Speisestärke/Maisstärke/Maizena
1 Dotter Gr. M



Zubereitung Vanillesauce:

- 1) Falls ihr keine fertige Vanillesauce verwendet, bereitet zuerst diese schnelle und einfache Variante zu, damit sie ein wenig auskühlen kann. Gebt 2/3 der Milch und 2/3 der Sahne in einen Topf, zusammen mit Zucker und Vanillepulver.
- 2) Die restliche Sahne und Milch gebt ihr in eine Schüssel und vermischt sie mit dem Dotter und der Stärke, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- 3) Kocht die Milch-Zuckermischung auf und fügt unter Rühren die Eigelb-Milchmischung hinzu. Köchelt das ganze nur so lange bis es die Konsistenz von flüssigem Pudding hat.
- 4) Nehmt die Sauce vom Herd und lasst sie ein wenig auskühlen.

Zubereitung Teig:

- 5) Gebt etwas Öl in die Guglhupfform (23 cm Durchmesser und 3 l Füllmenge) und bestreicht jede der Rillen am besten mit einem Pinsel so, dass nirgends trockene Stellen bleiben. Ich bemehle meine Form nie und hatte dennoch keine Schwierigkeiten, den Kuchen herauszulösen. Gut befettet und ganz ausgekühlt, lautet das Zauberwort. Heizt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.
- 6) Schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 7) Rührt die Dotter zusammen mit dem Zucker und Vanillepulver schaumig.
- 8) Lasst die Vanillesauce (max. lauwarm!) und das Öl in die Eigelbmasse einrinnen.
- 9) Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es über den Teig, rührt auf mittlerer Stufe weiter bis sich alle Zutaten vermischt haben.
- 10) Fügt den Eischnee in 2-3 Portionen hinzu, die erste etwas zügiger und jede weitere langsam und mit vorsichtigen Bewegungen, um die Luft im Teig zu erhalten.
- 11) Teilt den Teig auf zwei Portionen auf. In die eine Hälfte wird das Kakaopulver eingerührt. Ich fülle den Teig immer in 2 Spritzbeutel um und gebe ihn dann abwechselnd in die Form. Ihr könnt stattdessen mit Löffeln arbeiten.
- 12) Backt den Guglhupf bei 170 Grad O/U Hitze ca. 60-70 min. Sollte der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel werden, deckt ihn mit etwas Alufolie ab und fährt fort. Am besten macht ihr nach einer Stunde eine Stäbchenprobe.
- 13) Nehmt den Kuchen aus dem Ofen und lasst ihn unbedingt komplett in der Form auskühlen. Erst dann wird er gestürzt, mit Puderzucker bestreut und serviert.

Sastojci za tijesto:

5 jaja podijeljenih na žumanjke i bjelanjke
200 g šećera
1 kašičica vanilije u prahu
250 ml umaka od vanilije*
250 ml suncokretovog ulja
300 g brašna
1 pak. praška za pecivo
2 kašike nezaslađenog kakaa u prahu

*Domaći umak od vanilije:

125 ml mlijeka
125 ml slatkog vrhnja
50 g šećera
1 kašičica vanilije u prahu
10 g gustina/kukuruznog škroba
1 žumanjak vel. M



Priprema umaka od vanilije:

- 1) Ukoliko ne koristite kupovni umak, pripremite prvo ovaj domaći, kako bi imao vremena da se malo ohladi prije upotrebe. U šerpu saspite 2/3 mlijeka i 2/3 slatkog vrhnja, skupa sa šećerom i vanilijom u prahu.
- 2) Preostalo mlijeko i slatko vrhnje pomiješajte sa žumanjcem i gustinom i razbijte sve grudvice.
- 3) Prokuhajte mješavinu mlijeka i šećera pa uz stalno miješanje dodajte smjesu od žumanjka. Sve skupa kuhajte samo dok ne dobijete konzistenciju tečnog pudinga, jer što se smjesa duže kuha, to postaje sve gušća.
- 4) Umak maknite s vatre i ostavite ga da se malo ohladi.

Priprema tijesta:

- 5) U kalup za kuglof (23 cm promjera i 3 l kapaciteta) uspite dovoljno ulja pa pomoću kista premažite svaki od žlijebova tako da nigdje ne ostane suho. Ja kalup ne posipam dodatno brašnom jer mi se kolač i ovako nikad nije zalijepio. Tajna je u dobro pomašćenom kalupu i kompletno ohlađenom kolaču. Rernu zagrijte na 170 stepeni gornji/donji grijači.
- 6) Bjelanjke skupa sa trunčićem soli umutite u čvrsti snijeg.
- 7) Žumanjke skupa sa šećerom i vanilijom u prahu kremasto umutite.
- 8) Postepeno i uz miješanje dodajte umak od vanilije (ne smije biti vreo!) i ulje.
- 9) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo. Zatim ga prosijte preko tijesta i nastavite da mutite na srednjoj brzini dok se sastojci ne sjedine.
- 10) Snijeg od bjelanjaka dodajte u 2-3 ture. Prvu malo brže da „omekšate“ smjesu a preostale malo laganije, kako biste sačuvali zrak u tijestu.
- 11) Tijesto podijelite na dvije polovice. U jednu umiješajte kakao. Ja ih zatim saspem u dvije špric kesice i tako naizmjenično punim kalup a vi po želji možete raditi i sa kašikama.
- 12) Kuglof pecite na 170 stepeni gornji/donji grijači 60-70 min. Ako vam se desi da od gore potamni puno prije završetka pečenja, samo ga prekrijte slojem alu-folije i nastavite da pečete. Obavezno provjerite pomoću čačkalice da li je kolač gotov.
- 13) Kolač izvadite iz rerne i obavezno ga ostavite da se sasvim ohladi, jer ćete ga tako bez problema izvaditi iz kalupa. Pospite ga šećerom u prahu pa ga servirajte.