

Zubereitung

⌚Arbeitszeit ca. 30 Minuten ⌚Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde ⌚Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Als Kuchenform eignet sich eine 22er Gugelhupfform.

Die wirklich weiche Butter mit 160 g Zucker und Vanillezucker sowie etwas Zitronenabrieb und dem Rum cremig rühren.

Eier trennen. Die Eidotter einzeln nacheinander in die Butter-Zucker-Masse rühren.

Die 6 Eiweiß mit der Msp. Salz halbfest schlagen und mit den restlichen 120 g Zucker zu Schnee schlagen.

Mehl abwiegen, mit Backpulver mischen. Milch leicht anwärmen. Abwechselnd (etwa in 3 – 4 Schritten) zuerst etwas Mehl auf die Butter-Zucker-Eidotter-Masse sieben (geht gut mit einem großen Haarsieb), dann etwas lauwarme Milch dazugießen und eine Portion Eischnee darauf geben. Mit einem Holzlöffel, der idealerweise in der Mitte ein Loch hat, alles unterheben. (Das ist sehr wichtig – kein Rührgerät einsetzen.)

Wenn alles untergehoben und sorgfältig vermischt ist (geht relativ leicht, da der Teig locker bleibt), die Kuchenform gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Gut die Hälfte des Teigs in die Form füllen.

Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver dunkel färben. Dazu siebt man das Pulver in die verbliebene Teigmasse, um Klümpchen zu verhindern. Instantpulver würde ich nicht nehmen, da es sich im Teig nicht richtig auflöst. Klassisch ist einfach das dunkle Kakaopulver, wie es von unseren Großmüttern früher verwendet wurde.

Den dunklen Teig auf die helle Teigmasse in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Beide Teigsorten vermischen sich dadurch zum Marmormuster.

Mit einer großen Fleisch- oder Grillgabel, die man leicht schräg hält, geht es besonders leicht und man erzielt dadurch ein perfektes Muster.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 – 160 °C Umluft ca. 60 Minuten backen. Im Ober-Unterhitze-Ofen würde ich ihn bei 180 ° backen.

Er soll jedenfalls keine zu harte Kruste kriegen und eher heller backen, damit er auf keinen Fall trocken wird. Man sollte natürlich die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen in der Form leicht auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Großmütter haben ihn anno dazumal mit Puderzucker bestreut, man kann ihn aber auch mit einer kakaohaltigen Fettglasur überziehen. Ganz wie's beliebt. Für einen ultimativen Glanz eignen sich diese Fettglasuren, die in kleinen, guglhupfähnlichen Förmchen angeboten werden, besonders gut.

Meine Großmutter bestand darauf, ihn mit geschlagener Sahne zu servieren, aber er schmeckt auch ohne wunderbar.

⌚