

# Glutenfreier Marmor-Gugelhopf



## Zutaten

- 300 g Zwicky glutenfreie Mehlmischung
- 200 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 2 dl Milch
- 2 TL Backpulver
- 100g dunkle Schokolade
- Puderzucker

## Zubereitung

- 1) Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Eigelb und Eiweiss trennen. Nach und nach Eigelbe darunter geben und weiterrühren, bis die Masse schaumig wird.
- 2) Milch dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Eiweiss steif schlagen und drunter ziehen. Teig in zwei Portionen teilen.
- 3) Geschmolzene Schokolade unter die eine Hälfte des Teiges rühren. Hellen Teig in eine gefettete und bemehlte Form füllen, Schokoladenteig darauf verteilen. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.
- 4) Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

**Zwicky wünscht en Guete!**