

## PEPE'S BUNTER GUGLHUPF



### FÜR DEN TEIG

---

- 250 g Butter
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker (für Experimentierfreudige kann hier alternativ auch eine geriebene Tonkabohne eingesetzt werden)
- 150 g brauner Rohrzucker
- 5 Eier (klein/Bio)
- 370 g Mehl (Empfehlung Typ 550/Bio)
- 1/2 Tasse fettarme Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver (Bio)
- 1 Päckchen Puddingpulver (dunkle Schokolade)
- Margarine für die Form

### ZUBEREITUNG PEPE'S BUNTER GUGLHUPF

---

#### Guglhupf-Form (22 cm Ø)

##### Schritt 1

Die Butter in einer Schüssel mit dem Rührgerät schaumig rühren. Bourbon-Vanillezucker (alternativ gerne auch eine geriebene Tonkabohne) mit braunem Rohrzucker mischen. Die Eier hinzufügen und cremig aufschlagen.

##### Schritt 2

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und langsam mit der fettarmen Milch unter die Masse heben.

##### Schritt 3

Die Form kräftig mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

#### **Schritt 4**

Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in die vorgefettete Form einfüllen. Die andere Teighälfte mit Kakao-Schokopuddingpulver in „dunkel“ einfärben und dann zusätzlich in die Form gießen.

#### **Schritt 5**

Die beiden Teigmassen mit einer Gabel vorsichtig vermengen um somit ein schönes Muster zu erhalten. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) den Kuchen ca. 45 Minuten backen (ggf. je nach Oberfläche nochmal 5 Minuten länger backen).



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](http://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)