

# *Schneller Marmorguglhupf:*

DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

30 dag Mehl  
24 dag Zucker  
¼ l Milch  
¼ l Öl  
3 Eier  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Backpulver  
2 EL Rum  
1 EL Kakaopulver



## Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Kakaopulver) mit einem Schneebesen oder Handmixer vermengen.

Etwa 2/3 der Masse in eine gut gefettete und bemehlte Guglhupfform einfüllen.

Die restliche Masse mit dem Kakaopulver vermengen und über die helle Masse geben.

Bei 170°C cirka 40-45 Minuten backen.



*Gutes Gelingen  
wünscht Ihnen  
Raphaela*