

Marmor-Gugelhupf mit Nougat & Himbeeren

Für 1 Gugelhupfform (ca. 2 Liter Fassungsvermögen)



Für den Teig:

250 g weiche Butter
190 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl (Type 405)
3 TL Backpulver
120 ml Milch
200 g Nougatmasse
3 EL Kakopulver
200 g (TK-)Himbeeren

Außerdem:

Butter und Semmelbrösel
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Überschüssige Brösel ausklopfen. Die Nougatmasse in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und aus-, aber nicht abkühlen lassen.
2. Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig hell aufschlagen. Die Eier verquirlen, nach und nach zugeben und die Masse schaumig aufschlagen. Salz dazugeben, Mehl und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Etwa zwei Drittel der Masse abtrennen und Nougat und Kakaopulver unterrühren.
3. Jetzt geht's ans Befüllen: Etwa die Hälfte der hellen Masse in die Form füllen. Schokomasse darauf verteilen und mit Himbeeren bestreuen. Die Früchte könnt ihr mit dem Löffel ein wenig in den Schokoteig drücken. Mit der restlichen hellen Masse auffüllen und die Form einmal aufklopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Wer es marmorierter mag, kann mithilfe einer Gabel noch ein Muster in den Teig ziehen.
4. Den Kuchen 50-60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und auf einen Kuchenrost stürzen. Form abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.