

MATCHA-MARMORGUGELHUPF

Heute habe ich das vierte und letzte Rezept meiner grünen Woche 2019 für euch auf den Tisch gezaubert. Ein Matcha-Marmorgugelhupf ist es geworden - mit einem super unkomplizierten Teig und: meine Nase macht der wach! Der Kuchen hat dabei nur eine leichte Süße, aber das passt ganz wunderbar in Kombination mit dem schokoladigen Teig. Dazu ein Glas Milch oder Kakao und der Nachmittag ist perfekt.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR EINE 22CM GUGELHUPFFORM:

250g Zucker

250g weiche Butter

400g Mehl

100g Speisestärke

350ml Milch

3 gehäufte TL Backpulver

1 Prise Salz

15g Matchapulver

25g Backkakao

Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Salz und dem Backpulver vermischen.

Abwechselnd die Mehlmischung und etwas Milch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles zu einem glatten Teig aufschlagen.

Die Backform mit Butter einfetten. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte das Matchapulver* und in die andere den Backkakao einrühren.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zuerst den Matchateig und dann den Schokoladenteig in die eingefettete Kuchenform geben und dann alles mit einem großen Löffel etwas vermengen. Nicht rühren, nur in großen Kreisen von unten nach oben durch den Teig gehen!

Den Gugelhupf für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen und am Ende die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und kurz auskühlen lassen. Den Matcha-Marmorgugelhupf auf einen großen Teller stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, anschneiden und mit einem Glas Milch vernaschen.



Lasst es euch schmecken!

