



ORANGEN-MARMOR-GUGELHUPF MIT ZIMT

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 In einer Rührschüssel das Mehl, das Backpulver, die weiche Butter, den Zucker, die Eier, eine Prise Salz und die Milch miteinander verrühren. Die Hälfte des Teiges dann auf eine zweite Rührschüssel verteilen.
- 3 Zu einem der beiden Teige den Kakao, den Zimt und nochmal einen Schuss Milch geben und gut miteinander verrühren. Die Orangen waschen und den Abrieb beider Orangen zum zweiten Teig geben. Ebenso den Saft beider Orangen und alles gut miteinander verrühren.
- 4 Die Form gut einfetten und die beiden Teige Stück für Stück in die Form geben, dabei immer wieder die beiden Teige überlappen lassen. Zum Schluss mit einer Gabel o.ä. ganz grob und ungleichmäßig durch den Teig fahren, sodass das Marmormuster entsteht. Für ca. 45-50 min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 5 Wenn der Kuchen abgekühlt ist, diesen stürzen. Die Kuvertüre schmelzen und mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen, sodass die Kuvertüre am Rand herunterläuft. Anschließend mit z.B. Orangenstückchen, Rosmarin, Cranberries, Zimtstangen u.ä. dekorieren.
- 6 Für die Girlande 2 Papier-Strohhalme kürzen und das Papier in der Mitte falten, dann Dreiecke ausschneiden, sodass der Knick oben ist. Die Dreiecke beschriften, um ein Band legen und zukleben. Die Girlande dann um die Strohhalme kneten und die Knoten nochmal mit Kleber befestigen. Die Girlande anschließend in den Gugelhupf stecken.

Zutaten:

Teig:

- 280g Mehl
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Pckg. Backpulver
- 4 Eier
- 50ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Bio Orangen
- 2 TL Zimt
- 1 gestrichener EL Backkakao
- Extra Schuss Milch

Deko:

- 80g Vollmilch Kouvertüre
- Orangenstückchen, Zimtstangen, Rosmarin, Cranberries

Girlande:

- 2 Papier-Strohhalme
- Kraftpapier
- Geschenkband oder Faden

