



Backrohr auf 200°C vorheizen.

Für eine große oder zwei kleine Formen:

4 Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen und für später zur Seite stellen.

250 g Staubzucker mit den 4 Eidottern und dem Saft ½ Zitrone cremig mixen. Dann 1/8 l Öl (geschmacksneutrales Pflanzenöl!), 1/8 l Wasser, 250 g Mehl und ½ Packerl Backpulver dazu und weitermixen. Zum Schluss den Eischnee mit einer Teigschachtel vorsichtig unterheben.

Etwa ein Viertel des Teiges mit Kakao färben und aromatisieren - wenn Du magst, kannst Du auch etwas mehr nehmen, ganz nach dem eigenen Geschmack.

Die Gugelhupfform mit Butter (keine Margarine!) einfetten und mit Semmelbröseln oder Mehl ausstauben. Zuerst einen Teil der hellen Masse einfüllen, dann mit der dunklen Masse marmorieren und mit dem Rest der hellen Masse abschließen.

Circa 30 Minuten backen - bis der Teig Farbe angenommen hat und er nicht mehr am Stäbchen kleben bleibt.

Gutes Gelingen!