

## Kleiner Marmorgugelhupf

### Zutaten für einen Mini-Gugelhupf

- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 große Eier
- 125g weiche Butter
- 160g Mehl
- 80ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 50g gehackte Zartbitterschoko und 50g geschmolzene Schoko  
ODER: 50g gehackte Zartbitterschoko und 50g Nutella

### Zubereitung

Eine kleine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Weiche Butter zugeben und weiter rühren. Dann Mehl, Sahne, Salz und Backpulver unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in die Kuchenform füllen.

In den restlichen Teig entweder zur Hälfte gehackte Schoki und geschmolzene Schoki oder Nutella rühren. Die dunkle Masse auf die helle Masse geben. Eine Gabel oder einen kleinen Löffel spiralig durch den Teig ziehen. Zum Schluss den Teig glatt streichen.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.