

# Grüner Marmorgugelhupf

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Renate Jessner

## Zutaten

400 G	Butter
360 G	Zucker
250 ML	Milch
1 KG	Mehl
1 EL	Backpulver
	unbehandelte Zitronenschale
	Zitronenmelisse
	Waldmeister
	Zitronenverbene
	Pfefferminze
	Apfelminze
	Schokoraspeln

## Zubereitung

1. Butter, Zucker, Dotter und die Zitronenschale schaumig rühren.
2. Mehl und Milch unterrühren.
3. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
4. Die Kräuter mit einem Schuss Milch pürieren.
5. Den Teig in zwei Teile teilen und in eine Hälfte die Kräuter mit Schokoraspeln vermischen.
6. Die Gugelhupfform ausfetten und abwechselnd die beiden Teige einfüllen.
7. Mit der Gabel durch die beiden Teige durchziehen.
8. Bei 170°C ca. 50 Minuten backen.