

M A R M O R - G U G E L H O P F

100 g Kochbutter

2 Eier

250 g Zucker

1 Zitronenrinde

1 Prise Salz

3/4 Tasse Milch

250 g Mehl

1/2 Päckli Backpulver

4 Lf. Schokoladepulver u. nach Belieben 100 g Rosinen

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und die Eier abwechselungsweise in die Butter geben und die Masse tüchtig schaumigrühren. Die Zitronenrinde und das Salz beifügen, Mehl und Backpulver mischen und sieben, in die Masse geben und sorgfältig vermischen. Den fertig gerührten Teig in zwei Hälften teilen, unter die eine Hälfte 4 Lf. Schokoladepulver und 1 - 2 Lf. Milch mischen und die zwei Teige abwechselungsweise in eine gut befettete und bemehlte Form einfüllen, im vorgewärmten Ofen bei schwacher Hitze (150°) ca. 1 1/4 Std. backen.