# German Marble Gugelhupf
## 德國奶油圓蛋糕

## INGREDIENTS 材料:

Butter, at room temperature · · · · · · · 250g克
牛油
(Melted butter, to grease 置於室溫下熔解)

Caster sugar 幼砂糖 · · · · · · · · · · · · · 250g克

Vanilla stick 香草棒 · · · · · · · · · · · 1/2 stick棒
(remove the seed 取出香草籽)

Eggs 雞蛋 · · · · · · · · · · · · · · · · · · · 3pcs隻

Self-raising flour 自發粉 · · · · · · · · · 300g克

Sour cream 酸忌廉 · · · · · · · · · · · · · 125g克

Cocoa powder 可可粉 · · · · · 2 tablespoon湯匙

Milk 牛奶 · · · · · · · · · · · · · · 1 tablespoon湯匙

Icing sugar 糖霜 · · · · · · · · for final decoration
装飾用

# Method 做法

**1** Preheat oven to 180°C.
預熱焗爐至180°C。

Grease a 8 inch round pan with butter.
用牛油掃勻8寸圓蛋糕焗模。

**2**

**a**

**b**

**c**

Use an electric whisk to mix butter, sugar and vanilla seed in a bowl until pale and creamy.
將牛油、糖及香草籽放於容器內，攪拌至淡色糊狀。

Add eggs, one at a time, beating well after each addition until combined.
加入雞蛋，每次一隻，直至混合。

Add half the flour to the butter mixture and stir until well combined.
加入一半的自發粉於牛油麵糊內攪拌，直至混合。

Add the sour cream and remaining flour, in batches, and stir until just combined.
再分批加入酸忌廉及剩餘的自發粉，攪拌至混合。

**d**

Divide the batter among 2 bowls.
將以上麵糊平均分成2份。

**e**

Stir the cocoa powder and milk in a small bowl and add to one of the batter. Stir to combine.
將可可粉及牛奶放入小碗裡，然後加入其中一分麵糊，拌勻直至混合。

**3** Place alternate spoonfuls of the 2 batters into a prepared pan
用湯匙將兩份麵糊以梅花間竹分層放入焗模中。

Use the back of a spoon to smooth the surface.
用湯匙的背面調勻表面。

Bake for 1 hour or until a skewer inserted into the centre comes out clean.
烘烤1小時或把烤叉子插入於中心不沾餡料即成。

**4** Set aside for 10 minutes to cool before turning out onto a wire rack to cool completely.
待涼10分鐘後才把完成品放在架上至完全冷卻。

Decorate with icing sugar.
用糖霜裝飾。