ESPRESSO GUGELHUPF

4.8 bei 20 Bewertungen

1 h 30 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Der ideale Gugelhupf für alle Mamas, die Kaffee lieben <3

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform mit weicher Butter/Backtrennspray dünn einstreichen und mit Brösel bestreuen.

2. Eier, Zucker und Öl gut verrühren. Danach Weizenmehl (https://www.backenmitchristina.at/produkt/weizenmehl-700/) , geriebene Mandeln, Backpulver und Espresso gut dazugeben und kurz durchrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/gugelhupfform-herz/) füllen.

4. Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

5. Danach kurz auskühlen lassen, aus der Form stürzen und erst wenn der Gugelhupf komplett ausgekühlt ist wird er mit der über Wasserbad geschmolzenen Schokolade (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuvertuere/) und den Streuseln verziert.

Zutaten

FÜR EINE GUGELHUPFFORM Ø23 CM

TEIG

5	Eier
180 g	Zucker
180 g	Öl
250 g	Weizenmehl 700
100 g	geriebene Mandeln
1 Pkg.	Backpulver
125 g	Espresso

ZUM EINFETTEN

20 g	weiche Butter/Backtrennspray
20 g	Brösel

FÜR DIE DEKORATION

100 g	Kaffee Kuvertüre
	Streusel