

ESPRESSO GUGELHUPF

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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-kuverture/>) 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