

# ESPRESSO NUSS GUGELHUPF



★★★★★ 4.8 bei 33 Bewertungen



1h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



## Zubereitung

- 1** Die weiche Butter in die Gugelhupfform geben, die Form damit dünn einpinseln und mit Bröseln bestreuen.  
(Alternativ: Die Form dünn mit Backtrennspray (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backtrennspray/>) einsprühen und ebenfalls mit Bröseln bestreuen.)

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.



- 2** Eier, Zucker und Öl gut verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und nochmals kurz verrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
- 4** Den Kuchen 10–15 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 5** Den ausgekühlten Gugelhupf mit über einem Wasserbad geschmolzener Kaffee-Kuvertüre (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuvertüre/>) Kuvertüre überziehen und mit Mokkabohnen dekorieren.

## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

20 g Semmelbrösel  
20 g Butter

#### TEIG

4 Eier  
170 g Zucker  
150 g Öl  
200 g Weizenmehl 700  
16 g Backpulver  
150 g geriebene Haselnüsse  
80 g Espresso (alternativ starken Kaffee)  
100 g Mineralwasser

#### DEKO

50 g Kaffee Kuvertüre  
Mokka Bohnen



Die Kaffee Kuvertüre gibt es in meinen Shop – alternativ kann natürlich auch ganz normale Schokolade oder Kuvertüre verwendet werden.

Auch die verwendete Gugelhupfform findest du in meinem Shop.