

# ESPRESSO NUSS GUGELHUPF



4.8 bei 33 Bewertungen



## 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/) (<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-](https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuverture/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuverture/>)) 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.