ESPRESSO NUSS GUGELHUPF

4.9 bei 34 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluftt | 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-(https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuvertuere/)) 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.