

# ESPRESSO NUSS GUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 22 Bewertungen



## Zubereitung

### 1 Vorbereitung:

Variante 1: Die ganz weiche Butter in die Gugelhupfform geben und die Form ganz dünn damit einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

Variante 2: Die Form dünn mit einem Backtrennspray einsprühen und mit Brösel bestreuen.

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.



### 2 Eier, Zucker und Öl gut verrühren. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz verrühren.



### 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gugelhupfform-elegant/>) füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

#### TEIG

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

#### DEKO

- 50 g Kaffee Kuvertüre
- Mokka Bohnen



4 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-kuverture/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kaffee-kuverture/>) ) Kuvertüre und Mokka Bohnen dekorieren.



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.