

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.