

# SCHOKO-KAFFEE GUGELHUPF

Backen  
mit  
Christina

★★★★☆ 4.4 bei 24 Bewertungen



Ein Gugelhupf, der nicht nur Kaffee Liebhabern schmeckt ?

## Zubereitung

- 1** Zuerst ein kleines Stück Butter in die Gugelhupfform geben und bei 60 Grad im Backofen schmelzen – danach die Butter mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig in der Form verteilen und mit Brösel einstreuen. Nun den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 250 g Kaffee zubereiten und etwas abkühlen lassen.
- 2** Zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren – anschließend nach und nach die Eier dazugeben und gutiterrühren. Dann noch die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz und gut verrühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und bei 170 Grad (Heißluft) ca. 50 Minuten backen.
- 3** Den ausgekühlten Gugelhupf mit geschmolzener Schokolade überziehen und anschließend mit Schoko Mokka Bohnen und gehackten Nüssen verzieren.
- 4** **Thermomix: Die Zubereitungsschritte für all jene, die einen Thermomix besitzen ?**
  1. Den Butter auf Stufe 5 für 40 Sekunden verrühren.
  2. Den Zucker und die Eier dazugeben und nochmal auf Stufe 5 30 Sekunden rühren.
  3. Die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig auf Stufe 5 solange rühren bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.



## Zutaten

### FÜR GUGELHUPFFORM Ø23 CM

#### TEIG

- 250 g zimmerwarme Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 350 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- gemahlene Nüsse (ich hab Mandeln verwendet)
- 150 g hab Mandeln verwendet)
- 20 Kakaopulver (Backkakao)
- 250 g schwarzen Kaffee