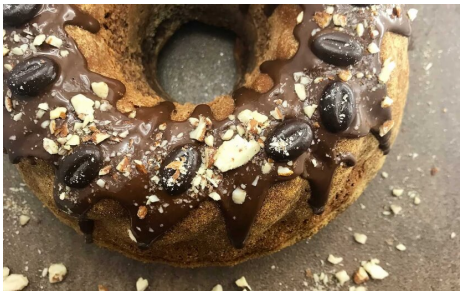
# SCHOKO-KAFFEE-GUGELHUPF

4.4 bei 33 Bewertungen

1 h 15 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min



Ein Gugelhupf, der nicht nur Kaffeeliebhabern schmeckt.

## Zubereitung

1. Etwas Butter in die Gugelhupfform geben, den Backofen auf 60 Grad einstellen und die Form hineinstellen, damit die Butter zergeht. Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter einpinseln und mit den Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) ) zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Nüsse, Kakao- und Backpulver abwechselnd mit dem Kaffee kurz unterrühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

4. Den ausgekühlten Gugelhupf mit geschmolzener Schokolade bestreichen und anschließend mit Schoko-Kaffeebohnen und gehackten Nüssen verzieren.

5. **Zubereitung mit dem THERMOMIX:**

1. Die 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 so lange rühren, bis sich alle Zutaten gut miteinander vermengt haben.

## Zutaten

**FÜR 1 GUGELHUPFFORM Ø 23 CM**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 250 g | zimmerwarme Butter |
| 200 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 350 g | Weizenmehl 700 |
| 16 g | Backpulver |
| 150 g | gemahlene Nüsse |
| 20 | Kakaopulver (Backkakao) |
| 250 g | schwarzen Kaffee, am besten frisch gekocht |

### FÜR DIE GUGELHUPFFORM

| | |
|---|---|
| 10 g | Butter |
| 10 g | Semmelbrösel |

### ZUM DEKORIEREN

geschmolzene Schokolade
Schoko-Kaffeebohnen
gehackte Nüsse