

Cafè-Gugelhupf

Das Rezept vom Cafè-Gugelhupf ist wie ein einfacher Rührkuchen, der eine zarte Kaffeenote beinhaltet. Genau richtig für Kuchenliebhaber, die auf lockeren und einfachen Kuchen mit

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 ml	Öl
100 ml	Wasser (gekocht)
3 EL	Instant Kaffee (kräftig)
2 EL	Kakao (echten)
100 ml	Milch
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Zubereitung

1. Für den **Cafè-Gugelhupf** eine Gugelhupfform gut einfetten und mit Semmelbrösel ausbröseln. Den Ofen danach auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und danach das Öl einfließen lassen.
3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dazusieben. Alles mit einem Spatel o.ä. unterheben und den Teig gleichmäßig in zwei Hälften aufteilen.

4. In eine Teighälfte nun die Milch unterrühren und zur Seite stellen. Für die andere Hälfte Wasser zum Kochen bringen und den Instant Kaffee darin auflösen. Diesen dann zusammen mit dem Kakao unterrühren.

5. Als nächstes erst den dunklen Teig in die Form geben und dann darauf den hellen. Mit einer Gabel spiralförmige Kreise ziehen, sodass später ein marmoriertes Muster entsteht. Der Kuchen nun ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte er beim Backen zu dunkel werden, kann man ihn mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Den Cafè-Gugelhupf kann man natürlich geschmacklich intensivieren in dem man mehr Instant Kaffee verwendet. Einen Klecks Schlagobers passt ebenfalls gut dazu.