Cappuccino-Gugelhupf

Mit der feinen Kaffeenote kommt der Cappuccino-Gugelhupf bei den Gästen stets gut an. Ein tolles Rezept, das leicht nachzubacken ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

250 g	Mehl (glatt)
4 Stk.	Eier
160 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Butter
2 EL	Milch
0.5 Packungen	Backpulver
4 EL	Semmelbrösel
4 EL	Cappuccino Pulver
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Am Beginn das Backrohr auf 150°C Umluft vorheizen für den **Cappuccino-Gugelhupf**. Danach die Gugelhupfform mit Butter bestreichen und mit Semmelbröseln bestäuben.

2. Als nächstes Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Das Eiklar mit der Hälfte vom Zucker zum festen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, dann den übrigen Zucker, Vanillezucker und die Eidotter einrühren und schaumig schlagen. Nun den Schnee untermischen. Zuletzt das Mehlgemisch nach und nach unterheben. Anschließend die Teigmasse in 2 Teile teilen.

3. Das Cappuccinopulver und Milch (alternativ Rum) in einer Schale glattrühren und unter einen

Teil der Masse heben. Jetzt die dunkle und helle Masse abwechselnd in die Gugelhupfform geben. Danach die befüllte Form ins vorgeheizte Backrohr geben und bei Umluft etwa 50 Minuten backen.

4. Nach der Backzeit den Cappuccino-Gugelhupf aus der Form nehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Cappuccino-Gugelhupf nach Belieben mit Schlagobers servieren.