Espresso Gugelhupf

Der Espresso Gugelhupf ist ein gern gebackenes Kuchen-Rezept. Zu diesem köstlichen Marmorkuchen schmeckt eine Tasse Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Butter
300 g	Mehl
125 g	Zartbitterschokolade
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier (Gr.M)
1 Packung	Backpulver (15g)
10 EL	Milch
40 ml	Espresso (abgekühlt)
100 g	Mandeln (gemahlen)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Espresso Gugelhupf** den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (2,5 l) mit Butter einfetten und mit ein wenig Mehl bestäuben.

2. Die Zartbitterschokolade über ein Wasserbad schmelzen.

3. Die Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel cremig rühren. Jetzt die Eier einzeln unterrühren, das Mehl mit Backpulver versieben zugeben, 5 Esslöffel Mich hinzugeben und unterrühren.

4. Den Teig halbieren und die geschmolzene Schokolade und Espresso unter eine Hälfte

rühren. Die restliche Milch und die gemahlenen Mandeln mit der anderen Teighälfte verrühren.

5. Zuerst den hellen Teig in die Form geben, mit einem Löffel rundum eine Grube bilden und den Rand etwas höher ziehen. Den dunklen Teig darüber geben.

6. Im vorgeheizten Backofen zirka 50-60 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Auf ein Gitter stürzen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle von Staubzucker, den Espresso Gugelhupf mit geschmolzener Schokolade dekorativ glasieren.