Kaffee Gugelhupf

Der Kaffee Gugelhupf mit Mandeln schmeckt wunderbar saftig und locker. Ein perfektes Kuchen-Rezept zum Nach Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
375 g	Mehl glatt
2 TL	Backpulver
100 g	Mandeln (fein gehackt)
50 g	Backkakao
1 TL	Zitronenabrieb (Bio Schale unbehandelt)
250 ml	Kaffee (Espresso stark)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Kaffee Gugelhupf** die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer cremig rühren. Die einzeln zur Masse schlagen und unterrühren. Das glatte Mehl mit Backpulver versieben und zusammen mit den Mandeln, Kakao und Zitronenschale zum Teig rühren. Den Kaffee hinzugeben und alles verrühren.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Eine Gugelhupf Form mit einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form gießen und glatt streichen.

4. Den Kaffee Gugelhupf in den Backofen schieben und zirka 60 Minuten backen. Danach den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipp

Den Gugelhupf vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.