

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

## 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.