Kakao-Gugelhupf

Der klassische Kakao-Gugelhupf, in diesem Rezept mit Amaretto verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
240 g	Staubzucker
100 g	Mehl
130 g	Haselnüsse (gerieben)
30 g	Kakao
1 Schuss	Amaretto Likör
125 ml	Wasser
125 ml	Öl
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Der Teig für den **Kakao-Gugelhupf** ist schnell zusammengerührt: Backofen auf 170°C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit Haselnüssen, Backpulver und Kakao sorgfältig vermischen.

2. Dann die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und kalt aufbewahren. Mit dem Rührgerät Eigelb, Vanillezucker, Staubzucker sowie Wasser sehr lange und gründlich schaumig rühren.

3. Anschließend Amaretto (oder Rum) einrühren, Öl langsam unterrühren. Mit dem Kochlöffel erst die Mehlmischung, dann den Eischnee unterheben.

4. Eine Gugelhupfform gut einfetten, mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Teig in die Form geben und zirka 1 Stunde lang im Ofen backen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Als Glasur für den Kakao-Gugelhupf ist geschmolzene Schokolade empfehlenswert.