

# Omas Kaffeegugelhupf

Omas Kaffeegugelhupf ist ein wunderbar unkompliziertes Rezept mit garantiertem Erfolg. Eine feine Mehlspeise für den nächsten Sonntagskaffee.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

250 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	Feinkristallzucker
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 g	geriebene Haselnüsse
180 ml	<a href="#">Kaffee</a> (stark, kalt)
1 TL	Zimt
2 EL	Backkakao
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

## Zubereitung

1. Für **Omas Kaffeegugelhupf** die weiche Butter mit Feinkristallzucker cremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und gut unterrühren. Das Weizenmehl mit Backpulver, Backkakao, Zimt und gemahlene Haselnüsse vermischen und mit dem kalten [Kaffee](#) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren.
2. Eine Gugelhupfform (Ø 22 cm) mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen, damit sich der Kuchen später gut lösen lässt. Die Teigmasse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Stäbchenprobe machen. Den Kaffeegugelhupf abkühlen lassen, aus der Form stürzen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Sollten keine Kinder mitessen, 1-2 Esslöffel Rum oder Amaretto unter die Teigmasse für Omas Kaffeegugelhupf rühren!