

Backform Gugelhupf



Art.-Nr. 661165 (ø 21,0 cm)



STÄDTER®

Schoko-Cappuccino-Gugelhupf

ARBEITSZEIT: CA. 25 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 50 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 300 g weiche Butter, 150 g Zucker, 3 EL Cappuccino-Pulver, 1 Prise Salz, 6 Eier, 280 g flüssige, dunkle Kuvertüre, 200 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver | **Außerdem für den Schokoguss:** 200 g temperierte Kuvertüre, 50 g grob gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Butter, Zucker, Cappuccino-Pulver und Salz leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben, anschließend die flüssige Kuvertüre unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 50 Min.

backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss die temperierte Kuvertüre über den Kuchen laufen lassen, die Haselnüsse direkt darauf geben und servieren.

