

Rezept

ESPRESSO-GUGLHUPF

Ein Rezept von ESPRESSO-GUGLHUPF, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 kleine Bio-Orange | ¼ Vanilleschote |
| 75 ml Sonnenblumenöl | 75 g Zucker |
| 1 Ei | 2 TL Instant-Espressopulver (8 g) |
| 1 EL Milch (20 ml) | Salz |
| 100 g Mehl | 2 TL Backpulver (8 g) |
| 20 g Kakaopulver | evtl. weiche Butter und Mehl für die Förmchen |
| 1 Grundrezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp) | 70 g Zartbitterkuvertüre |
| 1 TL Instant-Espressopulver (4 g) | 1 EL brauner Rum |
| Espressobohnen | Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Förmchen à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen evtl. einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben (es soll etwa 1 TL ergeben). Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.
- Das Öl mit Orangenschale, Vanillemark, Zucker, Ei, Espressopulver, Milch und 1 Prise Salz schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver und Kakaopulver auf die Eimasse sieben und mit einem Teigspatel unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Küchlein im Backofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
- Inzwischen für die Füllung die Buttercreme wie im Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) beschrieben zubereiten. Die Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und unter die Buttercreme rühren. Das Espressopulver im Rum auflösen und ebenfalls unterrühren.
- Die ausgekühlten Guglhupfe quer durchschneiden. Die Buttercreme in einen Spitzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die unteren Teile der Guglhupfe spritzen. Die oberen Teile aufsetzen und leicht andrücken. Die Guglhupfe nach Belieben leicht mit Kakaopulver bestäuben. Die restliche Creme als Tupfen auf die Küchlein setzen und mit Espressobohnen verzieren.