

Rezept

Gewürz-Espresso-Kuchen

Ein Rezept von Gewürz-Espresso-Kuchen, am 10.06.2026

Zutaten

6 Eier	200 g brauner Zucker
400 g Buttermilch	2 EL Rum (nach Belieben)
100 g gemahlene Haselnüsse	300 g feines Weizenvollkornmehl
3 TL Backpulver	4 TL Kakaopulver
4 TL Espressopulver	2 Msp. gemahlener Ingwer
je 2 Msp. gemahlene Muskatblüte und Nelke	20 g Haselnussblättchen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GUGELHUPFFORM VON 20 CM Ø (16 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Eier trennen, Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und nach Belieben den Rum unterrühren. Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Kakao, Espresso und Gewürze mischen und untermischen. Eiweiße mit restlichem Zucker steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Die Gugelhupfform gründlich einfetten und den Boden mit den Haselnussblättchen ausstreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 30 Min. backen.