Rezept

Kaffeelikör-Gugelhupf

Ein Rezept von Kaffeelikör-Gugelhupf, am 23.05.2025

Zutaten

220 g	brauner Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
220 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100 ml	Kaffeelikör oder Espressolikör
100 g	Vollmilchkuvertüre
	Mehl für die Form
200 g	weiche Butter
4	Eier
100 g	Speisestärke
100 g	Schokotröpfchen
100 g	weiße Kuvertüre
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (ca. 22 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstäuben, überschüssiges Mehl wieder aus der Form klopfen.

2. Den Zucker im Mixer noch feiner mahlen und mit Butter und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich untermischen. Das Mehl mit Stärke, Backpulver und Schokotröpfchen mischen und kurz unterschlagen. Zuletzt den Likör unterrühren.

3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Herausnehmen und in der Form kurz abkühlen lassen. Dann den Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

4. Inzwischen beide Kuvertüresorten getrennt grob hacken und jeweils in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zuerst die weiße, dann sofort die dunkle Kuvertüre so über den Kuchen gießen, dass sie leicht ineinander verlaufen. Die Glasur fest werden lassen.