

Kaffee- Gugelhupf

mit Kaffeeglasur



ZUTATEN FÜR EINEN GUGELHUPF:

Für den Kuchen:

- 330 g Mehl
- 200 g Zucker
- 220 g zimmerwarme Butter
- 150 ml Kaffee
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- 4 EL Backkakao

Für die Glasur:

- 1 EL Schmand
- 1 TL löslicher Bohnenkaffee
- 150–200 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorwärmen und die Backform einfetten.
2. Das Mehl durch ein Sieb geben und mit Backpulver und Salz vermischen.
3. Butter und Zucker cremig aufschlagen und die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben. Die Mehlmischung und den Kaffee unter den Teig rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
4. Die Hälfte des Teiges abnehmen und mit Milch und Backkakao vermischen.
5. Die Hälfte des hellen Teiges in die Backform geben und mit dem gesamten

dunklen Teig bedecken. Den übrigen hellen Teig darüber verteilen und mit einer Gabel einige Male ringherum unterheben, um Wirbel zu bilden.

6. Den Kuchen für 45–50 Minuten goldbraun auf der mittleren Schiene backen und danach gut abkühlen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Schmand mit dem Kaffeepulver vermischen und den Puderzucker unterrühren, bis eine zähflüssige Glasur entstanden ist. Den Kuchen behutsam aus der Form stürzen und die Kaffeeglasur gleichmäßig darüber gießen.