
Schoko-Kaffee-Nuss-Gugelhupf

für eine Gugelhupfform mit Ø22cm

300g Mehl
250g brauner Zucker
1 Tütchen Backpulver
180g gemahlene Nüsse
170g Schokoraspeln
250ml Kaffee
170g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
1 El Vanilleextrakt



Eier und Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Gugelhupfform sehr sorgfältig mit Butter austreichen und mit Mehl ausstäuben. Je ordentlicher ihr hier seid, desto geringer ist die Gefahr, dass der Kuchen später in der Form kleben bleibt.

Die Eier jetzt mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt hell cremig aufschlagen. Dann die Butter schmelzen und mit den Nüssen dazu geben. Dabei könnt ihr nehmen, was immer ihr mögt, ich hatte eine wilde Mischung aus diversen offenen Tüten gemahlener Mandeln, die mir aus den Tiefen meiner Backkiste entgegen kamen.

Mehl und Backpulver am besten einmal zusammen sieben und dann abwechselnd mit dem Kaffee unter rühren, sodass ein schön cremiger Teig entsteht.

Der nächste Schritt verlangt ein bisschen Vertrauen: Ja, das passt alles in die Form. Ihr müsst nicht, so wie ich, einen Teil vom Teig in Muffinförmchen ausquartieren. Hat natürlich den Vorteil, dass man die viel schneller wegnaschen kann, noch bevor überhaupt der große Bruder fertig gebacken ist. Schwierige Entscheidung, ich weiß, hihi.

Die Gugelhupfform muss nun für 55-60 Minuten in den Ofen. Solltet ihr ein paar Muffins dazu machen, dürfen die nach ca. 25 Minuten aus dem Ofen.
