Schoko-Cappuccino-Gugelhupf

		ø 16,0 cm	ø 21,0 cm
Zutaten für den Teig	weiche Butter	150 g	300 g
	Zucker	75 g	150 g
	Cappuccino-Pulver	1,5 EL.	3 EL
	Salz	1 Prise	1 Prise
	Eier	3	6
	flüssige, dunkle Kuvertüre	140 g	280 g
	gemahlene Haselnüsse	100 g	200 g
	Mehl	100 g	200 g
	Backpulver	1 TL	2 TL

Außerdem:

temperierte Kuvertüre	100 g	200 g
grob gehackte Haselnüsse	25 g	50 g

Backzeit:

180 °C | 165 °C	35 Min.	50 Min.

Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Cappuccino-Pulver und Salz leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben, anschließend die flüssige Kuvertüre unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss die temperierte Kuvertüre über den Kuchen laufen lassen, die Haselnüsse direkt darauf geben und servieren.

Backform Gugelhupf

Art.-Nr. 661165 (ø 21,0 cm)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten **Backzeit:** ca. 35 / 50 Minuten

Alles für deine Backideen ...
Tortissimo®
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de