

Baileys - Nuss - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

		Fett und Paniermehl für die Form
2	Essl.	Kaffeepulver (lösliches Cappuccino-Pulver)
100	Gramm	Walnüsse
200	Gramm	Schokolade, Zartbitter
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
5		M.- große Ei
250	Gramm	Puderzucker
1/4	Ltr.	Öl (Sonnenblumenöl)
1/8	Ltr.	Baileys Irish Cream
75	Gramm	Kuvertüre, Halbbitter
		Evt. Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm, ca. 2,5l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Cappuccino-Pulver in 100 ml heißem Wasser auflösen, auskühlen lassen. Nüsse mahlen. Schokolade fein hacken. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Nüsse untermischen. Eier und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 7 Minuten schaumig schlagen. Öl und Likör unter weiterem Schlagen langsam zugießen. Die Mehl-Nuss-Mischung im Wechsel mit dem Cappuccino portionsweise kurz unterrühren. Schokolade kurz unterheben. In die Gugelhupfform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 C, Umluft 150 C, Gas Stufe 2) 1-1 1/4 Std. backen. Den Gugelhupf ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. 75 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf eine glatte Fläche (z.B. eine Marmorplatte, eine Porzellanplatte oder die Rückseite eines Backblechs) streichen und trocknen lassen. Dann die Kuvertüreschicht mit einem Spachtel abhobeln. 150 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Schokospäne sofort darauf verteilen. Guss trocknen lassen. Gugelhupf vorm Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben. Anmerkung: Man kann sich viel Arbeit sparen, indem man statt der Walnusskerne gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln) kauft. Die 75 g Kuvertüre habe ich einfach nur so gehobelt - braucht man nicht vorher zu schmelzen. Der Kuchen ist so lecker, dass wir ihn zu dritt innerhalb von 2 Tagen verschlingen.

Brennwert p. P.: 400 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten