

Kaffee - Gugelhupf 1

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Schokolade, bittere
2	Essl.	Amaretto
20	Gramm	Mehl
150	Gramm	Marzipan - Rohmasse
120	Gramm	Zucker
4	Essl.	Wasser, heißes
150	Gramm	Butter, weich
4		Ei
2		Eigelb
125	ml	Schlagsahne
280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
4	Essl.	Kaffeepulver, frisch gemahlen
1	Prise	Salz
30	Gramm	Mandeln (Blättchen)
30	Gramm	Kakaopulver
100	Gramm	Zucker
100	ml	Wasser, warmes
80	Gramm	Palmfett

Anleitung:

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen. Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de