

Kaffee - Karamell - Marmor Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

400	Gramm	Zucker
100	ml	Milch
6		Ei(er)
180	Gramm	Butter
400	Gramm	Mehl
3	Teel.	Backpulver
100	ml	Kaffee, starker, kalter
2	Teel.	Kakaopulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Haselnüsse, grob gehackte
150	Gramm	Kuvertüre, Halbitter
80	Gramm	Schlagsahne
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Kaffeepulver, lösliches
50	Gramm	Mandeln (Blättchen)

Anleitung:

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben. Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 60. Min. backen. Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.