

Mokka - Haselnuss - Hupf

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührteig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Etwas Übung erforderlich

FÜR DIE GUGELHUPFFORM (Ø 18 CM)

Etwas Fett und Weizenmehl

MOKKA-SAHNE

200	Gramm	Schlagsahne
50	Gramm	Mokkaschokolade
2	Teel.	Instant-Espresso-Pulver

RÜHRTEIG

100	Gramm	Gemahlene Haselnusskerne
100	Gramm	Weiche Margarine
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3		Eier (Größe M)
75	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin

AUSSERDEM

100	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
1/2	Teel.	Kakao (ungezuckert)

Anleitung:

Mokka-Sahne: Sahne in einem Topf aufkochen. Schokolade grob zerkleinern, mit dem Espresso-Pulver zufügen und unter Rühren darin schmelzen. Mokka-Sahne am besten über Nacht in einem Rührbecher kalt stellen.

Vorbereiten: Für den Rührteig die gemahlene Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Heizen Sie den Backofen vor und fetten und mehlen Sie die Gugelhupfform (Ø 18 cm).

Rührteig: Weiche Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gerösteten Nüsse unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 35 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Gebäck nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

Gugelhupf zweimal schräg durchschneiden, so dass 3 Teile entstehen. Gut gekühlte Mokka-Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 2/3 davon auf das untere Gebäckstück bis zum Rand spritzen. Mittleres Stück auflegen, restliche Sahne aufspritzen und mit oberem Stück bedecken. Gugelhupf kalt stellen. Kuvertüre

Mokka - Haselnuss - Hupf

(Fortsetzung)

grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, auf eine Platte oder Teller gießen und fest werden lassen. Locken davon schaben, Gugelhupf damit garnieren und vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

TIPPS: Ohne Füllung lässt sich der Gugelhupf prima einfrieren. Für einen großen Mokka-Haselnuss-Hupf verdoppeln Sie die Zutaten und backen den Kuchen in einer Gugelhupfform (Ø 22 cm) etwa 45 Minuten.

© Copyright 2007 by Dr. Oetker Versuchsküche