



Gefüllter Kaffee-Hupf

Ein gefüllter Gugelhupf mit einer Vanillebuttercreme und einer leichten Kaffeernote.

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
250 ml Milch
250 ml Kaffeelikör
250 g weiche Butter

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
4 EL Milch oder Kaffeelikör

Zum Tränken:

etwa 80 ml Kaffeelikör

Zum Verzieren:

etwa 75 g Kaffee-Sahne-
Schokolade
gemahlener Kaffee

Wie backe ich einen gefüllten Kaffee-Hupf?:

1 Vorbereiten:

pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit 250 ml Milch und 250 ml Kaffeelikör**, zubereiten. Heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit Milch oder Kaffeelikör in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Buttercreme zubereiten:

Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

4 Kuchen dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte geben und mit etwa 2 EL Kaffeelikör tränken. Etwa 1/5 der Buttercreme darauf verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Wieder tränken, mit Buttercreme bestreichen und so mit den übrigen Böden, Tränke und Creme fortfahren. Den Kuchen mit der übrigen Buttercreme einstreichen.

5 Verzieren:

Von der Schokolade mit einem Sparschäler Späne abhobeln und den Kuchen damit verzieren. Alles mit dem Kaffeepulver bestreuen und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Kaffeelikör verwenden möchten, kann der Pudding für die Buttercreme auch nur mit 500 ml Milch gekocht werden, in den Teig Milch geben und die Böden nicht tränken.
- Für eine schokoladige Note kann die Buttercreme auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Gala Feiner Schokoladen-Pudding zubereitet werden.
- Der Kuchen lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

