

Irish-Coffee-Gugelhupf

Ein saftiger Kuchen mit Whiskey und Mokkabohnen für Kaffee-Liebhaber

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl

3 TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Kakao

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Instant-Espressopulver,
ungesüßt

250 g weiche Butter oder Margarine

6 Eier (Größe M)

75 ml Irish-Whiskey

150 g Dr. Oetker Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Mokkabohnen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Mokkabohnen unterheben. Teig in der Gugelhupfform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen mit Dr. Oetker Kakao und/oder Puderzucker bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)