





# Kaffee-Schoko-Hupf

Ein schokoladiger Kuchen für Kaffee-Liebhaber

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

150 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)  
250 g weiche Butter oder Margarine  
200 g brauner Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
30 g Dr. Oetker Kakao  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
4 EL Milch oder Cognac  
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

### Zum Verzieren:

weiße Schokolade und dunkle Schokolade

### Guss:

30 g Zucker  
Fett  
60 ml Wasser (etwa 5 EL)  
3 TL Instant-Kaffeepulver  
100 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade grob hacken. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Rührteig:

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, Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit Milch oder Cognac in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die gehackte Schokolade und Mandeln unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**



Kuchen erst nach 10 Min. auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Inzwischen weiße und dunkle Schokolade getrennt mit Hilfe eines Zestenreißers reiben.

### 3 Guss:

Zucker, Instant-Kaffeepulver und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und so lange unter Rühren kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade zerkleinern und unter Rühren in der Zuckerlösung schmelzen, bis ein dicklicher, glänzender Guss entsteht. Den Gugelhupf mit Hilfe eines Esslöffels mit dem Guss gleichmäßig überziehen.

### 4 Verzieren:

Die Schokoladenraspel dekorativ auf den noch feuchten Guss verteilen und den Guss fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Guss zu fest sein, esslöffelweise warmes Wasser unterrühren.

