

# Sherry-Kaffee-Gugelhupf

Großer Gugelhupf mit Mokkabohnen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm) oder:

Für die Gugelhupfform (Ø 25 cm):

Fett

## Rührteig:

150 g Dr. Oetker Mokkabohnen  
400 g weiche Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
7 Eier (Größe M)  
450 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Kakao  
3 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt  
75 ml Sherry

## Guss:

etwa 75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

## 1 Vorbereiten:

Einige Mokkabohnen beiseitelegen. Gugelhupfform fetten. 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 und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Espressopulver mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Sherry auf mittlerer Stufe unterrühren. Mokkabohnen unterheben und Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 65 Min.**

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



**3 Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Guss auf den Kuchen geben. Wenn der Guss beginnt fest zu werden, restliche Mokkabohnen dekorativ auflegen. Guss vollständig fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zum Kuchen Vanilleeis oder Schlagsahne.
- Der Kuchen ist einfriergesegnet.

