

	ø 16,0 cm	ø 21,0 cm	
Zutaten für den Teig	weiche Butter	150g	300g
	Zucker	75g	150g
	Cappuccino-Pulver	1,5 EL	3 EL
	Salz	1 Prise	1 Prise
	Eier	3	6
	flüssige, dunkle Kuvertüre	140g	280g
	gemahlene Haselnüsse	100g	200g
	Mehl	100g	200g
	Backpulver	1 TL	2 TL

Außerdem für den Schokoguss:

temperierte Kuvertüre	100g	200g
grob gehackte Haselnüsse	25g	50g

Backzeit:

180 °C 165 °C	35 Min.	50 Min.
------------------	---------	---------



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten



Backzeit: ca. 35 / 50 Minuten

Zubereitung:

Butter, Zucker, Cappuccino-Pulver und Salz leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben, anschließend die flüssige Kuvertüre unterrühren. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss die temperierte Kuvertüre über den Kuchen laufen lassen, die Haselnüsse direkt darauf geben und servieren.

Unser Produkt-Tipp: Backform Gugelhupf
Art.-Nr. 661165 (ø 21,0 cm)

