

# MOKKAGUGELHUPF

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 250 ml Mokka / Espresso
- 3 TL Löskaffee
- 1 Schuss Rum
- 250 g zimmerwarme Butter
- 220 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 5 Eigelb
- 350 g Mehl glatt
- 3 EL Kakaopulver ungesüßt
- 1 P Backpulver
- 150 g gemahlene Walnüsse
- Salz
- 5 Eiweiß
  
- 1 kleines Stamerl Rum
- 100 g Kaffeeschokolade
- 50 g Butter
- Schokokaffeebohnen

## Zubereitung:

Ofen auf 170° vorheizen.

Mokka zubereiten, 3 TL Löskaffee darin auflösen, einen Schuss Rum zugeben und abkühlen lassen.

Butter, die Hälfte des Staubzuckers und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier trennen, Dotter nach und nach zur Butter geben, nach jedem Dotter ca. 30 Sekunden mixen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, in die Butter-Dottermasse sieben, Walnüsse dazugeben und verrühren. Danach den abgekühlten Kaffee in den Teig einrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz und der zweiten Hälfte des Zucker steif schlagen, löffelweise unter den Teig heben und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Den gebackenen Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und mit Rum beträufeln.

Für die Glasur Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter zur Schokolade geben und rühren bis sie geschmolzen ist. Den Gugelhupf mit Schokoglasur überziehen und mit Schokokaffeebohnen verzieren.