



# ESPRESSO-NUSS-GUGELHUPF

## So geht's:

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Öl
- 50 g Kakao Pulver
- 3 Espressi (gebrüht)
- 320 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver

### Deko:

- Schoko-Glasur
- gehackte Haselnüsse

- 1** Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben. Einfach 3 Espressi mit der Kaffeemaschine machen und mit in den Teig geben. Die Zutaten auf hoher Stufe ein paar Minuten miteinander verrühren.
- 2** Eine Gugelhupfform gut einfetten und den Teig gleichmäßig hineingeben. Nun auf dem unteren Drittel des Ofens für ca. 50-60min backen. Nach 50min die Stäbchenprobe machen. Vor dem Stürzen den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 3** Wer möchte kann den Kuchen mit etwas Schokoladenkuvertüre und gehackten Haselnüssen verzieren. Ich habe die flüssige Schokolade einfach nur mit einem Löffel darüber geträufelt

- Ober-/Unterhitze
- 170 Grad
- 50- 60 min Backzeit

