



Irish Coffee Cream Gugelhupf:

Menge	Zutaten
200g	weiche Butter
260 g	Zucker
1 Pckg	Vanillezucker
2 EL	Whiskey
2 EL	kalter Espresso
6 Stck	Eier
1 Prise	Salz
310 g	Mehl
½ Pckg	Backpulver
100 ml	Milch
50 g	Kokosraspeln
2 EL	Kakao
200 g	Irish Coffee Cream
40 g	Gemahlene Haselnüsse
100 g	Lindt Schokolade dunkel (für Schokoladeglasur)
200 g	Kochschokolade (für Schokoladeglasur)
1 EL	Kokosöl (für Schokoladeglasur)

Zubereitung:

1. Schürze um, Ofen vorheizen und los geht's!
Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Backform mit Backspray einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Butter mit 160g Zucker, Vanillezucker, Whiskey und mit starkem Espresso schaumig schlagen.
4. Eier vom Eigelb trennen. Eigelb einzeln in die Buttermasse geben und jeweils ca. ½ min einrühren.
5. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen und dabei nach und nach restlichen Zucker einrieseln lassen.
6. Mehl und Backpulver miteinander vermengen.
7. Mit einem Holzlöffel abwechselnd Mehlmischung, Milch und Eischnee unter die Buttermasse heben.
8. Teig halbieren. Die eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Irish Coffee Cream und Haselnüssen verrühren.
9. Den hellen Teig mit Kokosraspeln vermischen.
10. Den hellen Teig in die Form geben, den dunklen Teig darauf verstreichen.

11. Mit einem Holzspieß oder einem Löffel durch den Teig fahren, damit das typische Marmorkuchenmuster entsteht.
12. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 1/2 Stunden bei 180 Grad backen und komplett auskühlen lassen.
13. Für die Glasur die Schokolade mit dem Kokosöl schmelzen.
14. Den Gugelhupf aus der Form stürzen und die Form gründlich säubern und trocknen.
15. Die geschmolzene Schokolade in die Gugelhupfform geben und achten, dass die Seitenwände mit Schokolade bedeckt sind.
16. Jetzt den Gugelhupf wieder passend in die gefüllte Form stürzen und kräftig, aber sehr vorsichtig, andrücken. Wirklich sehr vorsichtig bitte!
17. Die Form nun komplett in den Kühlschrank stellen und ca. 2-4 Stunden auskühlen lassen.

*Zum Schluss den Gugelhupf vorsichtig aus der Silikonform schälen
und sich am perfekten Ergebnis erfreuen!*



Lucina's Tipps:



Schmelzendes Vanilleeis als Beilage gibt dem Gugelhupf eine ganz besondere Note.

Zu Irish-Kakao schmeckt der Kuchen genauso wie zu Kaffee!

Unbedingt eine SILIKONBACKFORM für dieses Rezept verwenden!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina