Kaffee-Schokoladen-Gugelhupf mit Marzipan



Schokoladiger Gugelhupf mit Kaffeenote und Marzipan

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 55 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 175 g Marzipan-Rohmasse
- 4 EL Amaretto
- 4 EL Kaffeepulver Instant
- 120 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 4 Eier
- 2 Eigelb

300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Schlagsahne
200 g Zartbitter-Schokoraspeln

Für die Glasur

100 g Butter
4 EL Kakaopulver, ungesüßt
60 ml Milch
175 g Puderzucker

Für die Deko

Weiße Schokoraspeln zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf-Form (Kasten- oder Springform geht auch) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Marzipan-Rohmasse in Stücke zupfen oder mit einer Reibe grob reiben. In einer Schüssel mit dem Amaretto und 4 EL heißem Wasser verkneten. Zur Seite stellen.
4. Das Kaffeepulver in 2-3 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen.
5. Zucker und Butter in einer Schüssel mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät hellcremig verrühren.
6. Eier und Eigelbe nach und nach unter Rühren dazu geben.
7. Die angerührte Marzipan-Masse und den abgekühlten Espresso dazugeben und verrühren.
8. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Abwechselnd mit der Schlagsahne portionsweise in den Teig einrühren.
9. Zum Schluss noch die Schokoladen-Raspeln dazugeben und unterheben.

10. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und in der Ofenmitte für 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
11. Den Kuchen nach der Backzeit einige Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form stürze und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen.
12. Für die Glasur alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und die Schokoladenglasur kurz leicht abkühlen lassen.
13. Die Glasur ist relativ flüssig, deshalb kann man sie super über den abgekühlten Kuchen gießen.
14. Tipp: Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ein Gefäß (z. B. Müsli-Schale, etc.) mittig auf das Blech stellen und den Kuchen daraufstellen. Dann vorsichtig die Glasur über dem Kuchen verteilen. Wer mag, bestreut den noch feuchten Guss mit weißen Schokoraspeln (oder worauf ihr Lust habt). Wenn die Glasur getrocknet ist, kann man den Gugelhupf auf eine Kuchenplatte setzen und servieren.
15. PS. Die Glasur trocknet relativ langsam. Wenn es schneller gehen soll, den Kuchen einfach zwischendurch kurz in den Kühlschrank stellen. Das sollte man aber nicht direkt vor dem Servieren machen, da sollte er dann wieder Zimmertemperatur haben. Dann schmeckt er am besten.