

Gugelhupf mit Zimt und Espresso

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

85
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

300 g Mehl
 1 Esslöffel Zimt
 1 Teelöffel Natron
 1/2 Teelöffel Backpulver
 1 Prise(n) Salz
 115 g Butter
 360 g brauner Zucker
 250 g griechischer Joghurt
 3 Eier
 1 Handvoll Himbeeren und Blaubeeren als Deko
 Puderzucker zum Bestäuben
 Raspelschokolade als Deko
 150 ml lauwarmer Espresso
 Butter zum Einfetten

Für die Ganache

80 g Zartbitterschokolade
 80 ml Sahne

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform

gemixt und schon bald duftet deine Wohnung besser als jedes Café. Vor allem, wenn er gerade frisch aus dem Ofen kommt und noch extra fluffig ist ein unvergleichlicher Genuss!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform mit Butter einfetten.

- 2 -

Mehl, Backpulver, Salz, Natron und Zimt in einer Schüssel vermengen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Butter cremig schlagen und Zucker unterrühren. Joghurt und Espresso hinzufügen. Eier einzeln untermixen.

- 4 -

Mehlmischung portionsweise unterrühren. Teig in die Form geben und 45-50 Minuten im heißen Ofen backen. 30 Minuten in der Form ruhen lassen, stürzen und etwas auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Ganache Sahne erhitzen, aber nicht kochen. Schokolade in Stücke brechen und mit heißer Sahne übergießen. Kurz ruhen lassen und dann verrühren, bis alles aufgelöst ist. 20 Minuten ruhen lassen und dann über den Gugelhupf geben. Mit Beeren, Raspelschokolade und Puderzucker garnieren und servieren.

Für einen gemütlichen Nachmittag auf dem Sofa eignet sich wohl nichts besser als dieser Gugelhupf mit Zimt und Espresso. Den Teig hast du superschnell zusammen