

Kaffeegugelhupf

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schankrum	2 Esslöffel
Kakaopulver	5 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	15 Dekagramm
Instantkaffee	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	38 Dekagramm
Feinkristallzucker	50 Dekagramm
Butter	25 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Eier und Butter schaumig rühren,
Zucker und Vanillezucker einrühren.
Mehl und Backpulver versieben und anschließend einrühren.

Kaffee zugießen.
Mandel, Kakao, Rum, Zimt, Zitronenabrieb dazugeben.
Bei 180 Grad, 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1283-Kaffeegugelhupf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at