



# HASELNUSS-KAFFEE GUGELHUPF

## ZUTATEN

- 200 g** Haselnüsse
- 15 g** Instantkaffee
- 100 g** Kaffeeschokolade  
(zB. Bio von Coop)
  
- 4 Stk** Eier
- 180 g** Zucker
- 15 g** Vanillezucker
- 1 Pr.** Salz
  
- 125 g** Sonnenblumenöl
- 260 g** Naturjogurt
- 150 g** Mehl
- 15 g** Backpulver
- 60 g** Schokoladenwürfel  
(Kaffeeschokolade  
oder eine andere  
Schoggi nach Wahl)

## GLASUR

- 100 g** Kaffeeschokolade in  
Stücken
- 10 g** Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

1. Haselnüsse, Instantkaffee und Kaffeeschokolade in en Mixtopf geben und **8 Sek. / Stufe 8** zerkleinern, **umfüllen**
2. Backofen auf **170 ° Umluft** vorheizen, Gugelhupfform einfetten und bemehlen
3. Rühraufsatz einsetzen, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz begeben und **15 Min. / 50 ° / Stufe 4** aufschlagen
4. Alle restlichen Zutaten sowie die Haselnuss-Schokoladenmischung begeben und **8 Sek. / Stufe 3** mischen
5. Rühraufsatz entfernen, mit einem Spatel vorsichtig vermengen und in die vorbereitete Gugelhupfform füllen
6. Gugelhupf **45 Min. bei 170° Umluft backen**, herausnehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.
7. Schokolade in den sauberen und trockenen Mixtopf geben, **8 SEk. / Stufe 8** zerkleinern und mit 10 g Sonnenblumenöl **2 Min. / 50° / Stufe 2** schmelzen, über den Gugelupf verteilen. Kann auch in der doppelten Menge gemacht werden.

Nach Wunsch mit wenig Kokosflocken garnieren