



Marmorkuchen mal anders: Tiramisu-Gugelhupf

Description

Aus meinem [neuen Gugelhupf-Backbuch](#) habe ich nun das zweite Rezept nachgebacken: einen Tiramisu-Gugelhupf, der so heißt, weil sich Espressopulver darin versteckt. Die Zutaten lasen sich vielversprechend. Marmorkuchen mal anders, das war das Ziel. Ob's geklappt hat? Lest selbst!



Gugelhupf-Variante



default watermark

[Rezept drucken](#)

Tiramisu-Gugelhupf

Marmorkuchen mal anders

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Espresso, Gugelhupf, Marmorkuchen, Sahne

Portionen: 1 Gugelhupf form, ca. 2 l Fassungsvermögen

Autor: SchokoHimmel



Tiramisu

Gugelhupf

- 1,5 EL Instant-Espresso-Pulver
- 50 ml heißes Wasser
- 280 ml Sahne
- 1 Eier
- 160 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Milch
- 280 g Mehl Original-Rezept: Dinkelmehl
- 0,5 Päckchen Backpulver Original-Rezept: ein ganzes Päckchen
- 1 Prise Salz
- 2 EL Back-Kakao
- 2 EL Haselnuss-Likör Original-Rezept: Amaretto
- Deko nach Belieben ich: geschmolzene Schokolade und Kakao-Nibs

So wird's gemacht

1. Espressopulver in einer Tasse mit dem heißen Wasser unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen.
2. Die Gugelhupfform fetten/mehlen. Oder: Eine Form aus Silikon mit Wasser benetzen. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. In einer Rührschüssel die Sahne mit dem Mixer steif schlagen.
4. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker fünf Minuten lang sehr cremig mixen. Die Milch einrühren und die Sahne unterheben.
5. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und dann zum Eier-Mix geben. Zügig einarbeiten.
6. Den Teig ungefähr halbieren. In eine Hälfte den abgekühlten Espresso und das Kakaopulver einrühren; in die andere Hälfte den Likör geben.
7. Ein wenig vom hellen Teig in die Form füllen, dann Kakao-Teig darauf verteilen. Dann wieder hellen, dann wieder dunklen. Mit einer Gabel den Teig leicht marmorieren.
8. Den Hupf für 45-50 Minuten in den heißen Ofen verabschieden. Danach auf einem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen. Vorsichtig stürzen und nach Belieben verzieren.

Schokohimmlische Randnotizen

Ich habe weniger Backpulver als im Original-Rezept genommen, weil mir ein ganzes Päckchen bei der Mehlmenge sehr viel erschien. Vielleicht wäre die Teig-Konsistenz mit mehr Backpulver aber etwas schöner geworden.

Aaaaalso... so richtig überzeugt bin ich von diesem Kuchen leider nicht. Die Konsistenz überzeugte mich nicht (nicht fluffig, sondern eher kompakt), aber das war vielleicht mein Backpulver-„Fehler“.

Allerdings fand ich ihn auch einfach nicht besonders geschmacksintensiv – was ich bei den eigentlich aromatischen Zutaten mit Espresso, Kakao usw. nicht ganz verstehe. Kurz: Diesmal spreche ich ganz subjektiv nicht unbedingt eine Backempfehlung aus ????

Stattdessen lege ich euch besten Gewissens ? den [Kokos-Gugelhupf mit weißer Schokolade](#) oder für den Kaffeekick den cremigen [Mokka-Mandel-Marmorkuchen](#) ans Herz.

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Espresso
2. Gugelhupf
3. Haselnusslikör
4. Kakao
5. Marmorkuchen
6. Sahne

Date Created

12. Juni 2021

Author

schokohimmel

default watermark