Gugelhupf-Kaffee-Kuchen

Wie es sich zum 2. Advent gehört, backe ich an diesem Tag auch einen Kuchen. Den ich zum verspäteten Frühstück und nachmittaglichen Kaffee-Trinken reiche.

Ich wähle einen einfachen Kaffee-Kuchen. Also ein Rührkuchen nach dem Grundrezept, in dessen Rührteig noch gemahlener Filter-Kaffee und etwas flüssiger Kaffee kommt.

Als weitere Besonderheit bekommt der Kuchen noch eine Glasur aus Vollmilchschokolade. Normalerweise verwendet man für Glasuren Bitterschokolade, diese bietet sich eigentlich wegen des bitteren Geschmacks besser an. Ich hatte jedoch nur noch eine Tafel Vollmilchschokolade vorrätig, aber diese eignet sich für die Glasur genauso.

Bei einer Gugelhupf-Backform kann man schlecht Backpapier anstelle des Einfettens der Backform verwenden. Also fette ich die Backform eben ein. Zur Sicherheit, damit sich der Kuchen nach dem Backen aus der Backform löst, kann man noch Semmelbrösel hineingeben, damit eine dünne Schicht davon am Fett in der Backform hängen bleibt. Dies habe ich allerdings nicht gemacht. Das hat allerdings das Auslösen aus der Backform etwas erschwert.

[amd-zlrecipe-recipe:511]