

musik liturgie

Adventskalender 2024

Montag, 2. Dezember

Zu Johann S. Bachs «Kaffee-Kantate» BWV 211

Betty Bossi



Kaffee-Gugelhoppf

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

🕒 Backen: ca. 45 Min.

🌱 vegetarisch

100 g: 425 kcal, F 28 g, Kh 34 g, E 8 g

Zutaten

für 8 Personen

2 EL	sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL	Wasser
150 g	Butter , weich
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eier
<hr/>	
100 g	dunkle Schokolade (z.B. 76%, Café)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
<hr/>	
1 EL	sofort lösliches Kaffeepulver
1 EL	Wasser
200 g	Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia)
80 g	Puderzucker
60 g	Butter , weich
12	Schokolade-Kaffeebohnen

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kaffeepulver und Wasser in einer Schüssel verrühren. Butter, Zucker und Salz begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Schokolade in Würfeli schneiden, mit dem Mehl, dem Backpulver und den Mandeln mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
3. Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Gugelhoppf auf ein Gitter stürzen, auskühlen.
4. Kaffeepulver und Wasser in einer Schüssel verrühren. Frischkäse, Puderzucker und Butter begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts gut verrühren. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12mm Ø) füllen, ca. 15 Min. kühl stellen. Masse auf den Gugelhoppf spritzen, mit den Kaffeebohnen verzieren.

Für: eine Gugelhoppf-Form von ca. 2 Litern, gefettet und bemehlt

Haltbarkeit: ohne Dekoration in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.