

Mokka-Gugel mit weißer Schokolade Espresso Guss



Einkaufsliste für eine 24er/26er Springform/ oder Gugelform

240ml starken Kaffee/Espresso
300g Butter
20g Kakao
50g Zartbitterschokolade
50g weiße Schokolade
200g brauner Zucker
200g weißer Zucker
320g Joghurt
3Eier
Vanillemark nach Geschmack
2TL Backpulver
330g Mehl
Prise Salz

Für den Guss

200g weiße Schokolade
1TL Pflanzenöl
30ml Espresso

So wird's gemacht

Für den Gugel Kaffee in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und mit der Schokolade und dem Kakao schmelzen lassen. Derweil Eier mit beiden Zuckersorten aufschlagen bis sie cremig hell sind. Joghurt unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kaffee-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Backpulver sowie Vanille mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. In eine gut gefettete Backform füllen. Bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, Stäbchenprobe machen, auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen.

Für den Guss Schokolade vorsichtig schmelzen, Öl unterrühren und Espresso hinzugeben, ständig rühren. Sollte die Masse krümelig wirken, kurz in die Mikrowelle stellen oder auf dem Herd erhitzen, dabei ständig rühren bis sie cremig ist. Etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig über den Kuchen geben.