

## Zutaten für 1 Guglhupfform mit 24 cm Durchmesser:

200 g weiche Butter  
200 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleextrakt, Vanillezucker- oder Paste)  
4 Eier, Zimmertemp.  
120 ml Milch  
150 g Joghurt  
380 g Mehl  
Prise Salz  
1 TL Natron (=ca. 6 g)  
¼ TL oder 1 Msp. Backpulver (=ca. 2-3 g)

## Kaffeeschicht:

2 EL heißes Wasser und 3 TL Instantkaffee (= ca. 6 g)  
oder 1 starker Espresso  
Rumaroma und Bittermandelaroma (optional)

## Kakaoschicht:

2 EL Back-Kakao (= ca. 15 g)

## Außerdem:

1 Pkg. Biskotten (=100 g/20 Stück)  
1 Tasse Kaffee zum Eintunken der Biskotten  
2-3 EL Back-Kakao zum Wenden der Biskotten



## Zubereitung:

- 1) Heizt den Ofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Befettet die Guglhupfform mit Butter/Backspray und stäubt sie mit Mehl aus. Klopft das überschüssige Mehl heraus und stellt die Form zur Seite.
- 2) Mixt die weiche Butter zusammen mit Puderzucker und Vanille hellgelb und cremig.
- 3) Fügt die Eier nach und nach hinzu. Danach die Milch und das Joghurt. Sollten sich in diesem Schritt die Zutaten voneinander trennen, keine Angst. Das ist deswegen, weil die Temperaturen und Texturen der Zutaten unterschiedlich sind aber das gleicht sich aus, sobald das Mehl im Spiel ist.
- 4) Vermischt das Mehl mit Salz, Natron und Backpulver und siebt es über den Teig. Verrührt es zügig mit dem Handrührgerät.
- 5) Teilt den Teig auf 3 in etwa gleich große Teile auf. Bereitet zwei flache Teller oder Schüsseln mit Kaffee und Kakao zum Tunken der Biskotten vor.
- 6) Vermischt das heiße Wasser mit dem Instantkaffee. Lasst die Mischung kurz abkühlen und rührt sie dann in einen Teil des Teiges ein. Diesen Teil füllt ihr zuerst in die Form ein. Auf den Kaffeeteil legt ihr 1 Schicht Biskotten, wie im Video gezeigt. Tunkt sie kurz in den Kaffee, wendet sie im Kakao und legt sie dann auf den Teig.
- 7) Darüber verteilt ihr den weißen Teil. Darauf wieder eine Schicht Biskotten und schließlich den 3. Teil, der mit Kakao vermischt wird und die oberste Schicht bildet.
- 8) Streicht den Teig glatt und gebt ihn für 45-50 min in den Ofen. Kontrolliert mit einem Zahnstocher, ob er fertig ist.
- 9) Wichtigster Tipp aller Zeiten: lasst ihn vollständig abkühlen und damit meine ich wirklich vollständig. Nur so flutscht er schön aus der Form. Bestreut ihn mit Puderzucker und ihr dürft euch selber auf die Schulter klopfen für dieses Meisterwerk.

## Sastojci za 1 kuglof od 24 cm promjera:

200 g maslaca na sobnoj temp.

200 g šećera u prahu

na vrh noža vanilije u prahu (ili ekstrakta, vanilin šećera ili paste)

4 jaja na sobnoj temp.

120 ml mlijeka

150 g jogurta

380 g brašna

prstohvat soli

1 kašičica sode bikarbone (=ca. 6 g)

¼ kašičice ili na vrh noža praška za pecivo (=ca. 2-3 g)

## Sloj od kafe:

2 kašike vrele vode i 3 kašičice instant kafe (= ca. 6 g)

ili 1 jaki espresso

rum-arome i arome gorkog badema (opcionarno)

## Sloj od kakaa:

2 kašike kakaa (= ca. 15 g)

## Osim toga:

1 pak. piškota (=100 g/20 kom.)

1 šolja kafe za umakanje piškota

2-3 kašike kakaa za umakanje piškota



## Priprema:

1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Kalup za kuglof pomastite i pospite brašnom. Brašno raspodijelite po kalupu pa odstranite višak i stavite kalup na stranu.

2) Maslac, šećer i vaniliju u prahu kremasto umutite.

3) Dodajte jedno po jedno jaje. Potom umiješajte mlijeko i jogurt. Ako se u ovom koraku sastojci odvoje jedan od drugog, ne brinite. To je zbog različitih temperatura i tekstura sastojaka. Sve će se lijepo sjediniti pomoću suhih sastojaka.

4) Pomiješajte brašno sa solju, sodom i praškom za pecivo. Prosijte preko smjese od maslaca i umiješajte mikserom.

5) Tijesto podijelite na 3 djela. Pripremite 2 tanjira ili zdjele sa kafom i kakaom za umakanje piškota.

6) Pomiješajte vrelu vodu sa instant kafom, ostavite da se malo ohladi pa umiješajte u jednu trećinu tijesta. Taj dio kao prvi saspite u kalup. Na njega redajte jedan sloj piškota kao u videu pokazano. Svaku piškotu umočite prvo u kafu (samo kratko) pa u kakao.

7) Po piškotama raspodijelite drugi dio tijesta, tj. bijeli, zatim ponovo sloj piškota pa zadnji dio tijesta, koji ste pomiješali kakaom.

8) Tijesto poravnajte pa pecite kuglof 45-50 min. Provjerite čačkalicom da li je gotov.

9) Najvažniji savjet svih vremena: ostavite ga da se potpuno ohladi i mislim to onako kako