

# Kaffee Gugelhupf mit Schweineschmalz

## Zutaten

4 Eier  
230g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
abgeriebene Schale von einer Zitrone  
150g Schweineschmalz  
200 ml kalter starker Kaffee  
350g glattes Mehl  
1 P. Backpulver  
130 g geriebene Mandeln  
100g Milkschokostücke



## Zubereitung:

1. Gugelhupfform mit Trennfett aussprühen oder mit Öl ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 C° Ober -Unterhitze vorheizen.
2. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb 10 Minuten schaumig aufschlagen. Flüssiges aber nicht zu warmes Schweineschmalz langsam unter ständiges Rühren einlaufen lassen und noch ca. 1 Minute weiter schlagen.  
Abwechselnd versiebt Mehl mit Backpulver und kaltem Kaffee unter die Masse heben, zum Schluss geriebene Mandeln und Schokostücke untermengen.

## Zutaten Glasur

125 g Staubzucker  
2 EL. Rum oder Wasser mit Rum-Aroma  
1/2 TL. Öl  
1/2 TL. Kakaopulver  
Eventuell noch etwas Wasser

3. Masse in die vorgefettete Gugelhupfform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten lang backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form 10 Minuten überkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Staubzucker, Rum, Öl und Kakaopulver (eventuell etwas Wasser) glatt rühren. Glasur über den Gugelhupf gießen und fest werden lassen.

