

SCHOKOGUGELHUPF MIT SCHWARZEM TEE

Zutaten (Teig)

- 200ml [Assam Halmari CTC](#)
- 250g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten
- 200g brauner Zucker
- 1 TL [Zimt](#)
- 4 Eier
- 200g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1,5 EL Kakao
- 100g Haselnüsse grob gehackt.

Zutaten (Glasur)

- 125g Puderzucker
- 2-3 EL Backkakaopulver
- 2-4 EL [Assam Halmari CTC](#)

Backofen auf 170° Grad Umluft vorheizen und eine Guglhupfform mit etwas Butter einfetten.

Weiche Butter mit dem Zimt und dem Zucker für 5 Minuten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mixen. Anschliessend ein Ei nach dem anderen dazugeben und jeweils etwa 30 Sekunden einarbeiten. Nun noch 180 ml vom schwarzen Tee hinzugiessen unditerrühren.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, und Kakao mischen. Mischung nach und nach in die Eiermischung einrühren. Zum Schluss die Nüsse dazugeben, noch einmal durchrühren und die Mischung in die Guglform gießen. Kuchen etwa 60 Minuten im Ofen backen (Stäbchentest empfohlen). Für die Glasur den Puderzucker und den Kakao in eine Schüssel sieben und die Mischung mit dem schwarzen Tee anrühren. Nur so viel Tee dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kuchen aus dem Ofen holen und 30 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschliessend stürzen, rundum mit etwas schwarzem Tee einpinseln und nochmal 60 Minuten auskühlen lassen. Dann die Glasur mit einem Löffel verteilen und den Kuchen nach Bedarf noch mit ein paar Nüssen verzieren.

