

Espresso-Schoko-Kuchen



Einkaufsliste:

180g Mehl
1TL Backpulver
60g Backkakao
Prise Salz
200g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
175g weiche Butter
4 Eier
80ml Espresso oder starken Kaffee

Für das Icing:

100g weiche Butter
180g Puderzucker
2EL Espresso oder starken Kaffee

100g Zartbitterkuvertüre und Kakao zur Dekoration

Hinweis: Der Kaffee kann jeweils gegen Milch oder Milch etwas Kakao ersetzt werden, wer keinen Kaffee mag

So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Springform (max. 26cm, min. 20cm) fetten und mit etwas Mehl bestreuen.

Mehl, Backpulver, Prise Salz und Backkakao mischen und sieben.

Eiweiße mit 20g Zucker aufschlagen und beiseite stellen.

Butter cremig rühren, restlicher Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Weiter aufschlagen. Nach und nach Eigelbe und Kaffee einrühren.

Mehlgemisch unterrühren und zum Schluss das steife Eiweiß unterheben.

Teig in die vorbereitete Form geben und den Kuchen 30-45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und vollständig auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, das Icing vorbereiten.

Kaffee kochen und abkühlen lassen. Weiche Butter in eine große Schüssel geben und schaumig schlagen, gesiebten Puderzucker und Kaffee hinzufügen und weiter cremig rühren bis eine fluffige Masse entsteht.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Wenn die Masse noch zu weich ist, kurz in den Kühlschrank legen.

Kuchen entweder teilen und die Hälfte des Icings zwischen die Kuchen geben - oder das Icing nur auf dem Kuchen verteilen.

Schokolade mit einem Gemüseschäler zu Raspeln verarbeiten und auf das Icing geben. Wer möchte kann die Seiten des Kuchens mit Kakao besieben.

Bis zum Servieren kalt stellen. Kuchen hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.