




Espresso-Schüttelkuchen

 Zeit gesamt
1h 10min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	180 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Wasser	75 ml
Kaffee	1 EL
Zucker	150 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Eier	3 St.
Mandeln, blanchiert	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. schmelzen und abkühlen lassen. Schokolade grob hacken. Wasser aufkochen und Kaffeepulver in einer Tasse damit überbrühen.
2. In einer verschließbaren Schüssel oder einem Schüttelbecher Zucker, Salz, Mehl und Backpulver mischen. Abgekühlte Butter, Eier und Espresso zugeben. Schüssel fest verschließen und Zutaten kräftig schütteln, bis alles gut vermengt ist. Mandeln und 75 g Schokolade zugeben, untermengen und in eine gefettete Kastenform geben. Im Ofen ca. 50 Min. backen.
3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Übrige Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
4. Espresso-Schüttelkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst den Kuchen auch in einer Schüssel mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens rühren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 275 kcal

Kohlenhydrate 26 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 17 g