



Kaffee-Schoko-Kuchen

 Dauer
45 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Kaffee	60 g
Butter	180 g
Rohrzucker	150 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	220 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Kakaopulver	2 Esslöffel
Backpulver	2 Teelöffel
Salz	
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kaffeepulver mit ca. 200 ml heißem Wasser aufgießen und Espresso ziehen lassen. 2 EL Espresso in einer Schüssel beiseitestellen. Eine Kastenform einfetten.

In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen ca. 4 Min. schaumig schlagen. Rohrzucker und Eier abwechselnd zugeben und unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Kakao, Backpulver, Salz und 180 ml Espresso mitsamt dem Kaffeesatz vorsichtig unterrühren.

Teig in die Kastenform gießen und Kuchen ca. 35 Min. backen.

Schokolade grob hacken. In einem Topf 2 EL Espresso mit Sahne aufkochen und Schokolade darin schmelzen. Glattrühren und etwas abkühlen lassen.

Kaffee-Schoko-Kuchen aus dem Ofen nehmen und ebenfalls abkühlen lassen. Espresso-Schoko-Glasur darübergießen. Nach Belieben garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für diesen Kuchen benötigst du nicht nur den Espresso, sondern auch den Kaffeesatz. Behalte einfach den Kaffeesatz auf und gieße ihn für den Kuchen mit heißem Wasser erneut auf. Denn der Kaffeesatz gibt auch beim zweitenmal aufbrühen noch Aroma ab und du kannst den Kaffeesatz weiterverwerten.

[lidl-goodToGo]

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	417 kcal		
Kohlenhydrate	43 g	Ballaststoff	3 g
Eiweiß	7 g	Fette	25 g