




Walnuss-Kaffee-Kuchen

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Wasser	150 ml
Kaffee	2 EL
Walnüsse	100 g
Eier	4 St.
Rohrzucker	200 g
Rapsöl	200 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Frischkäse, natur	300 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm

Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Wasser aufkochen und Kaffeepulver in einer Tasse mit heißem Wasser überbrühen. Espresso abkühlen lassen. Walnüsse grob hacken. Eier trennen.
2. In einer Schüssel Eigelb, Zucker, Öl und 100 ml Espresso mit einem Handrührgerät mit Schneebesen kurz verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz durchsieben und unterrühren.
3. In einer Schüssel Eiweiß mit 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät knapp steif schlagen. Steifes Eiweiß nach und nach unter den Teig heben. Gehackte Walnüsse ebenfalls unterheben.
4. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (22 cm Durchmesser) geben und im Backofen ca. 50 Min. backen. Ofen ausschalten, Kuchen weitere 5 Min. im Ofen lassen. Teig auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.
5. In einer Schüssel Frischkäse und 2–3 EL Espresso mit einem Teigspatel verrühren. 25 g Puderzucker darübersieben und unterrühren. Esssocceme auf den unteren Kuchenboden streichen, zweiten Boden daraufsetzen.

6. In einer Schüssel übrigen Puderzucker mit dem restlichen Espresso zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchenoberseite damit bestreichen, mit Walnusshälften garnieren, trocknen lassen und Walnuss-Kaffee-Kuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal		
Kohlenhydrate	31 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	6 g	Fette	17 g