Espressokuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (20 Stücke)

» 250g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 4 Ei(er)
» 250g Mehl
» 2 TL Backpulver
» 100g gemahlene Haselnüsse
» 2 EL Whiskey
» 250g Puderzucker
» 13 EL kalter Espresso
» 150g Schokolade (Mokka)
» 1-2 EL Mokkalikör

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig zubereiten

- Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren
- Eier unterrühren
- 8 EL Espresso unterrühren
- Mehl und Backpulver sieben, unterrühren
- Nüsse und Whiskey einrühren
- 100g Schokolade raspeln, in den Teig rühren
- Teig auf ein gefettetes Blech streichen
- bei 150°C ca. 25 min backen

Guss zubereiten

- Puderzucker sieben
- mit 5 EL Espresso und Mokkalikör glatt rühren
- Guss auf dem Kuchen glatt streichen
- restliche Schokolade schmelzen
- diese in eine Plastiktüte geben, eine kleine Ecke abschneiden
- Kuchen mit feinen Linien verzieren

Nährwerte: 310kcal pro Stück

angelegt am: 06.10.2008 Rezept-Nr: 2303

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke