

# 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

## 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 06.10.2008

Rezept-Nr: 2303

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