

ESPRESSO KUCHEN



Der Espresso-Kuchen ist super einfach in der Herstellung und schnell gemacht. Durch den braunen Zucker und die Tonkabohne (Tonka Wonka) im Teig erhält der Kuchen eine tolle aromatische Note. Der Espresso im Teig sorgt hierbei noch für einen leckeren Kaffeegeschmack. Die backfesten Schokoladentropfen bleiben auch nach dem Backen schön knackig. Bestrichen mit einer Glasur aus Schokolade und Kokosöl wird der Kuchen schön schokoladig. Zum Schluss werden noch kleingebrochene Kaffeebohnen auf die Glasur gestreut. Der Kuchen für alle Schokoladen-Fans, Espresso- und Kaffee-Liebhaber.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Schlage die Eier mit dem Zucker, braunen Zucker, Salz und Tonka Wonka 5-8 Minuten weißcremig. Rühre das Öl und den Espresso kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao und hebe es vorsichtig gemeinsam mit den Schokoladentropfen in den Teig unter.

Fülle den Teig in eine gefettete und bemehlte Guglhupfform und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für 55-60 Minuten.
Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.



Führe eine Stäbchenprobe durch um zu gucken ob der Kuchen schon fertig ist!

TEIG:

- 6 Eier
- 130 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Tonka Wonka
- 200 g Öl
- 100 g Espresso
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g Kakao
- 100 g Schokoladentropfen (backfest)

GLASUR

Hacke oder reibe die Kuvertüre fein. Schmilz nun 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Herd herunter und rühre auch das restliche Drittel und das Kokosöl ein.

Bestreiche den Kuchen mit der Glasur. Hacke die Kaffeebohnen klein und streue sie über den Kuchen.

GLASUR:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kokosöl
- 30 g Kaffeebohnen