



MOKKAKUCHEN / KAFFEE SCHOKO RÜHRKUCHEN IN REHRÜCKEN FORM



Schokoladenkuchen in der klassischen Rehrückenform verfeinert mit Kaffee und einer cremigen Mokka Glasur verziert. Der Espresso im Teig unterstützt dabei den Schokoladengeschmack noch einmal zusätzlich. Der Kuchen ist perfekt für alle Schokoladen- aber auch Kaffeeliebhaber. Ihr könnt ihr zum Nachmittagskaffee servieren.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Rehrückenform mit Backtrennspray.

MOKKAKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weiß cremig. Schmilz die Butter und rühre den Espresso ein. Gib die Zartbitterschokolade dazu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, Kakao und den gemahlenden Mandeln. Rühre dann die Butter- und die Mehlmischung vorsichtig in die Eiermasse ein. Fülle den Teig in die Backform und streiche ihn glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 35-40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn etwa 5 Minuten ruhen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig abkühlen.

MOKKAGLASUR

Lassee den Espresso mit der Sahne aufkochen und ziehe den Topf dann vom Herd. Rühre die Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist.

DEKORATION

Gieße die Glasur über den Kuchen und streue die Kakaonibs und Crispearls darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MOKKAKUCHEN:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Butter (flüssig)
- 40 g Espresso (warm)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 100 g Mandeln (gemahlen)

MOKKAGLASUR:

- 40 g Espresso (heiß)
- 40 g Sahne
- 160 g Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

- 1 EL Kakaonibs
- 1 EL Crispearl (dark)